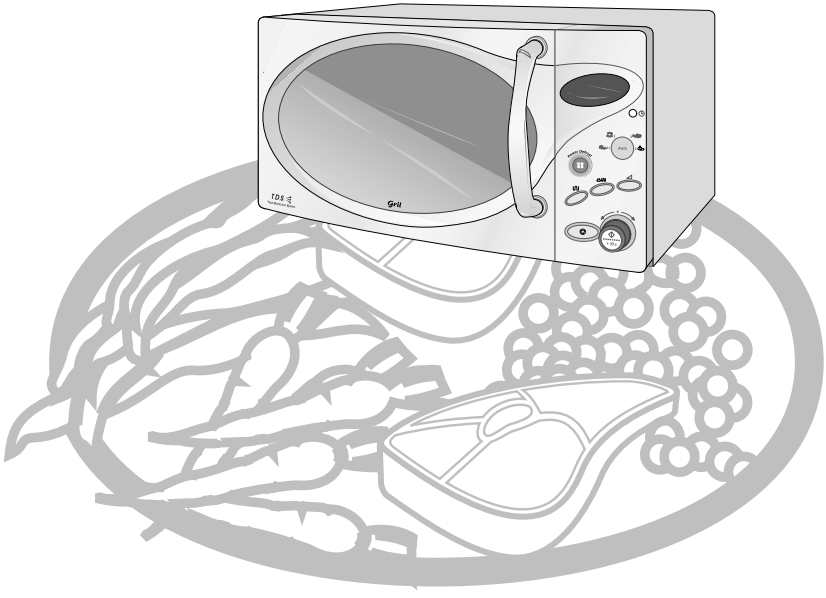
SAMSUNG

FORNO A MICROONDE
CE2777 / CE2777T

Istruzioni per d'uso
& guida alla cottura

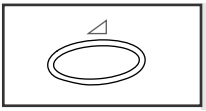


Code No. : DE68-00938D

Guida per la ricerca rapida

I

Se si vuole cucinare del cibo



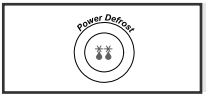
1 Mettere il cibo nel forno.

Selezionare il livello di potenza premendo il pulsante ⊿ una o più volte.

2 Selezionare il tempo di cottura girando la **manopola graduata** come richiesto.

3 Premere il pulsante ◈ .
La cottura inizia.
Quando la cottura è terminata, il forno emette quattro segnali acustici.

Se si vuole scongelare il cibo a potenza automatica



1 Inserire il cibo surgelato nel forno.

Premere il pulsante **Power Defrost**( ) (potenza scongelamento) una o più volte.

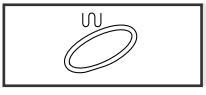
2 Selezionare il peso del cibo girando la **manopola graduata**.

3 Premere il pulsante ◈ .

Se si vuole aggiungere un minuto supplementare

Lasciare il cibo nel forno.
Premere **+30s** una o più volte per ogni 30s supplementari che si desiderano aggiungere.

Se si vuole grigliare il cibo



1 Premere il pulsante ⋂⋃ .

2 Selezionare il tempo di cottura girando la **manopola graduata.**

3 Premere il pulsante ◈ .

Indice

Guida per la ricerca rapida 2
Forno 4
Pannello di controllo 5
Accessori 6

Come utilizzare questo libretto d'istruzioni 7
Precauzioni di sicurezza 8
Installazione del forno a microonde 10
Impostazione dell'orario 11
Come funziona un forno a microonde 12
Controllo del funzionamento corretto del forno 13
Cosa fare in caso di dubbio o se avete un problema 14

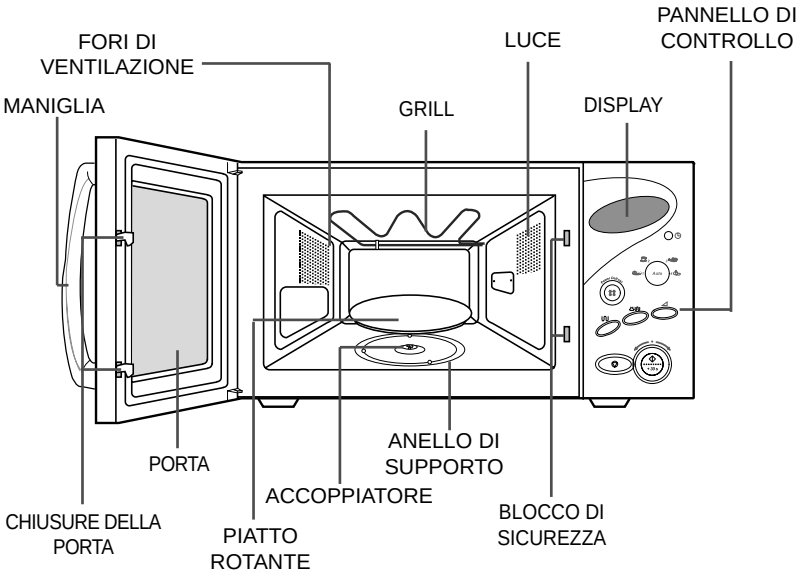
Cottura/Riscaldamento 15
Livelli di potenza 16
Arresto della cottura 17
Regolazione del tempo di cottura 17
Come utilizzare la configurazione riscaldamento / cottura automatici 18
Impostazioni riscaldamento / cottura automatici 19
Come utilizzare la configurazione scongelamento a potenza automatica 20
Impostazioni per lo scongelamento a potenza automatica 21
Utilizzo della piastra di doratura (CE2777T) 22
Impostazioni della piastra di doratura (CE2777T) 23
Scelta della posizione dell'elemento riscaldante 24
Scelta degli accessori 24
Cottura al grill 25
Combinazione di microonde e grill 26

Spegnimento del segnalatore acustico 27
Blocco di sicurezza del forno a microonde 27
Memoria delle funzioni 28

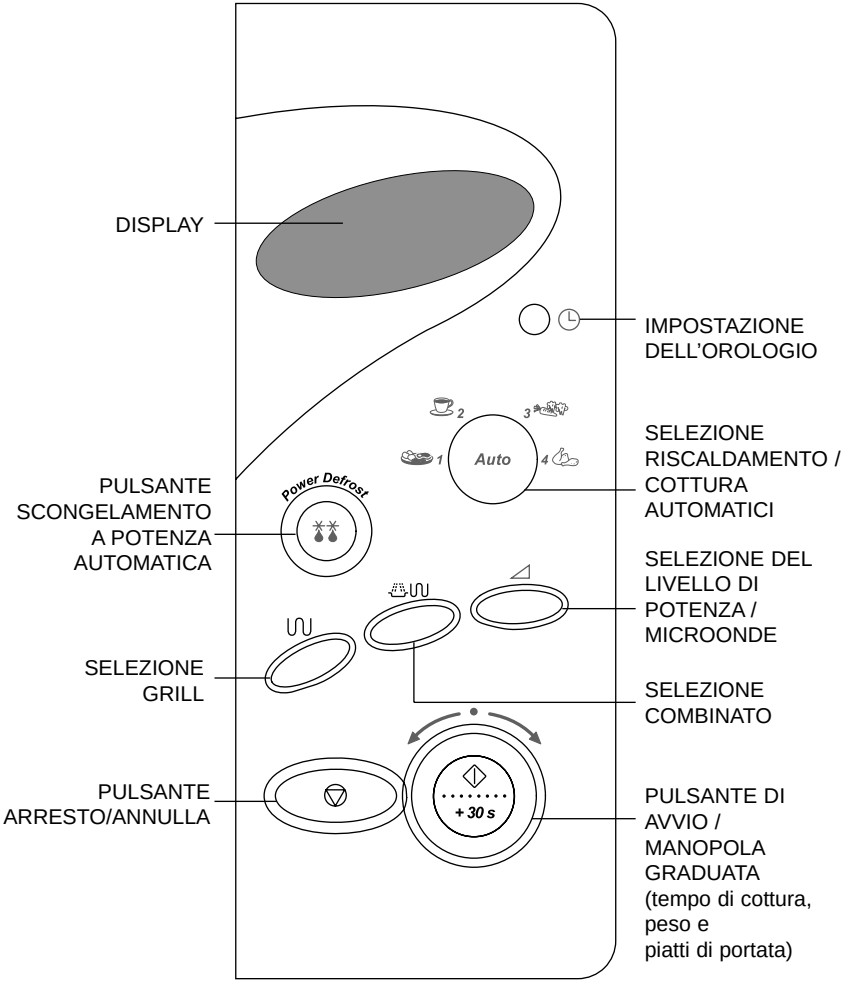
Guida agli utensili 29
Guida alla cottura 30
Pulizia del forno a microonde 40
Conservazione e riparazione del forno a microonde 41
Caratteristiche tecniche 42

Forno

I


FORI DI VENTILAZIONE
LUCE
PANNELLO DI CONTROLLO
MANIGLIA
GRILL
DISPLAY
PORTA
ANELLO DI SUPPORTO
ACCOPPIATORE
CHIUSURE DELLA PORTA
PIATTO ROTANTE
BLOCCO DI SICUREZZA

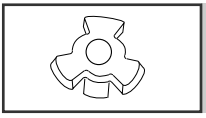
Pannello di controllo



Accessori

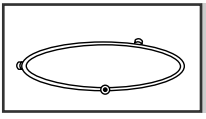
I

A seconda del modello acquistato, saranno forniti vari accessori utilizzabili in modi diversi.



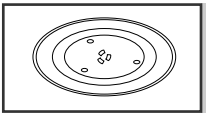
1 **Accoppiatore,** già posizionato sull'albero motore sulla base del forno.

Scopo: l'accoppiatore fa girare il piatto rotante.

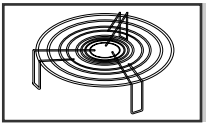


2 **Anello di supporto**, da posizionare nel centro del forno.

Scopo: l'anello di supporto sostiene il piatto rotante.

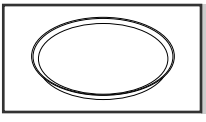


3 **Piatto rotante,** da posizionare sull'anello di supporto con il centro inserito sull'accoppiatore.
Scopo: il piatto rotante serve come superficie di cottura principale; può essere rimosso facilmente per la pulizia.



4 **Incastellatura metallica,** da posizionare sul piatto rotante.

Scopo: l'incastellatura metallica può essere utilizzata nella cottura al grill e combinata.



5 **Piastra di doratura** (CE2777T solo), vedere pagina 22.
Scopo: la piastra di doratura è utilizzata per la migliore doratura del cibo nei modi di cottura a microonde o grill. Aiuta a mantenere pasticci e pasta per pizza croccanti.

NON mettere in funzione il forno a microonde senza l'anello di supporto e il piatto rotante.

Come utilizzare questo libretto d'istruzioni

Avete appena acquistato un forno a microonde SAMSUNG. Le istruzioni d'uso contengono molte informazioni preziose sulla cottura con il vostro forno a microonde:

- ***Precauzioni di sicurezza***
- ***Accessori adatti e stoviglie per la cottura***
- ***Consigli utili per la cottura***

All'interno troverete una guida per la ricerca rapida in cui sono spiegate le quattro operazioni di cottura di base:

- ***Cottura del cibo***
- ***Scongelamento del cibo a potenza automatica***
- ***Come cuocere il cibo al grill***
- ***Come aggiungere tempo di cottura extra***

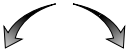
Sul frontespizio del libretto troverete le illustrazioni del forno e, più importante, il pannello di controllo, in modo che possiate trovare i pulsanti più facilmente.

Le procedure passo-passo utilizzano quattro diversi simboli.

Importante

Nota

Cautela


Girare

PRECAUZIONI PER EVITARE EVENTUALE ESPOSIZIONE ECCESSIVA ALL'ENERGIA DELLE MICROONDE

Non osservare le seguenti precauzioni di sicurezza può causare esposizione dannosa all'energia delle microonde.

(a) In nessun caso si deve cercare di far funzionare il forno con la porta aperta o manomettere i dispositivi di blocco di sicurezza (chiusure della porta) o inserire qualsiasi cosa nei fori del dispositivo di blocco di sicurezza.

(b) Non mettere nessun oggetto tra la porta del forno e la parte anteriore o lasciare accumulare cibo o residui della pulizia sulle superfici di guarnizione. Tenere pulite la porta e le superfici di guarnizione della porta dopo l'uso strofinando prima con un panno umido e poi con un panno asciutto morbido.

(c) Non mettere in funzione il forno danneggiato fino a che non sia stato riparato da un tecnico qualificato dell'assistenza ai microonde addestrato dal produttore.
È particolarmente importante che la porta del forno si chiuda correttamente e che non vi siano danni a:
(1) Porta, guarnizioni della porta e superfici di guarnizione della porta.
(2) Cardini della porta (rotti o allentati).
(3) Cavo di alimentazione.

(d) Il forno non deve essere regolato o riparato da nessuno fatta eccezione per i tecnici qualificati dell'assistenza ai microonde addestrati dal produttore.

Precauzioni di sicurezza

I

Prima di cucinare cibo o liquidi nel forno a microonde, seguire con attenzione le seguenti precauzioni di sicurezza.

1. **NON** utilizzare stoviglie metalliche per la cottura nel forno a microonde:
- ◆ Contenitori metallici
- ◆ Stoviglie da tavola con rifiniture in oro o argento
- ◆ Spiedi, forchette, ecc.

Motivo: possono verificarsi archi elettrici o delle scintille che possono danneggiare il forno.

2. **NON riscaldare:**
- ◆ Bottiglie a chiusura ermetica o sottovuoto, brocche, contenitori
  es.) contenitori di cibo per neonati
- ◆ Cibo con la pelle o il guscio.
  es.) uova, noci col guscio, pomodori

Motivo: l'aumento della pressione può causarne l'esplosione.
Consiglio: togliere i gusci e bucare la pelle, ecc.

3. **NON mettere** in funzione il microonde quando è vuoto.
Motivo: le pareti del forno si possono danneggiare.
Consiglio: lasciare sempre un bicchiere d'acqua nel forno.
L'acqua assorbirà le microonde in caso di accensione accidentale del forno quando è vuoto.

4 . **NON** coprire le feritoie di ventilazione posteriori con panni o carta.
Motivo: i panni o la carta possono prendere fuoco poiché dal forno è emessa aria calda.

5. Usare **SEMPRE** guanti da forno quando si toglie un piatto dal forno.
Motivo: alcuni piatti assorbono le microonde e il calore viene sempre trasferito dal cibo al piatto. Di conseguenza i piatti sono caldi.

6. **NON** toccare gli elementi riscaldanti o le pareti interne del forno.
Motivo: sebbene non sembri, queste pareti possono essere abbastanza calde da scottare anche a cottura terminata.
Non far entrare in contatto materiali infiammabili con una qualunque zona interna del forno. Lasciare raffreddare prima il forno.

7. Per ridurre il rischio di incendio nella cavità del forno:
- ◆ Non riporre materiali infiammabili nel forno.
- ◆ Rimuovere legacci metallici da carta o borse in plastica.
- ◆ Non utilizzare il forno a microonde per asciugare i giornali.
- ◆ Se si vede del fumo, tenere chiusa la porta del forno e spegnere o scollegare il forno dalla rete di alimentazione.

Precauzioni di sicurezza (continua)

8. Fare particolare attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per neonati.
- ◆ Lasciare SEMPRE un tempo di riposo di almeno 20 secondi dopo che il forno è stato spento affinché la temperatura si possa uniformare.
- ◆ Durante il riscaldamento, se necessario, mescolare e dopo il riscaldamento mescolare SEMPRE.
- ◆ Fare attenzione quando si maneggia il contenitore dopo il riscaldamento. Se il contenitore è troppo caldo, ci si può scottare.
- ◆ Esiste il rischio di ebollizione ritardata.
- ◆ Per evitare l'ebollizione ritardata e un'eventuale scottatura, mettere un cucchiaio di plastica o una barretta di vetro nelle bevande e mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento.

  Motivo: durante il riscaldamento dei liquidi il punto di ebollizione può essere ritardato; ciò significa che l'ebollizione può iniziare dopo che il contenitore è stato rimosso dal forno. Ci si può scottare.
- ◆ In caso di scottatura, seguite queste istruzioni di PRONTO SOCCORSO:
  - Immergere la zona scottata in acqua fredda per almeno 10 minuti.
  - Coprire con una fasciatura pulita e asciutta.
  - Non applicare creme, oli o lozioni.
- ◆ **NON** riempire MAI il contenitore fino al bordo e scegliere un contenitore che sia più ampio in cima che in fondo, in modo da evitare che il liquido trabocchi bollendo. Le bottiglie con colli stretti possono anche esplodere se surriscaldate.
- ◆ Controllare **SEMPRE** la temperatura del cibo per neonati o del latte prima di darli al bambino.
- ◆ **NON** scaldare MAI un biberon con la tettarella inserita, poiché potrebbe esplodere se surriscaldato.

9. Fare attenzione a non danneggiare il cavo di alimentazione.
- ◆ Non immergere il cavo di alimentazione o la spina in acqua e tenere il cavo di alimentazione lontano dalle superfici riscaldate.
- ◆ Non mettere in funzione questa apparecchiatura se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati.

10. Rimanere alla lunghezza di un braccio dal forno quando si apre la porta.
Motivo: l'aria calda o il vapore rilasciati possono provocare scottature.

11. Tenere l'interno del forno pulito.
Motivo: particelle di cibo o schizzi d'olio che aderiscono alle pareti del forno o sul fondo possono causare il danneggiamento della vernice e ridurre l'efficienza del forno.

12. Può essere avvertito un suono a scatto durante il funzionamento, specialmente quando il forno funziona in modo scongelamento.
Motivo: quando l'uscita di corrente elettrica cambia, si può sentire questo suono. Ciò è normale.

13. Quando il forno a microonde funziona senza carico, l'alimentazione sarà interrotta automaticamente per sicurezza. Si può mettere in funzione il forno normalmente dopo averlo lasciato a riposo per almeno 30 minuti.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI
Durante la cottura, di quando in quando guardare nel forno mentre si sta riscaldando o cuocendo il cibo nei contenitori usa e getta di plastica, carta o altro materiale infiammabile.

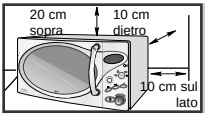
IMPORTANTE
Ai bambini NON dovrebbe MAI essere permesso di usare o giocare con il forno a microonde. Non devono neanche essere lasciati senza sorveglianza vicino al forno a microonde quando è in funzione. Oggetti di interesse per i bambini non dovrebbero essere riposti o nascosti sopra il forno.

ATTENZIONE
Radiazioni a microonde le persone non devono essere esposte all energia a microonde che puo'essere irradiata dal magnetron o da alto dispositivio generatore di microonde nel caso di una utilizzazione o una connessione non corretta. Tutte le connessioni a microonde di entrata e di uscita, le guide d'onda, le flange e l giunti devono essere sicuri. Non fare funzionare il generatore il generatore senza un carico previsto per assorbire l'energia a microonde. Non guardare mai all'interno di una guide d'onda aperta o di una antenna mentre il generatoree'in funzione.

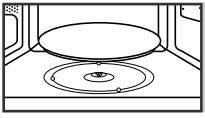
Installazione del forno a microonde

I

Collocare il forno su una superficie piatta e piana abbastanza forte da reggere con tranquillità il peso del forno.



1 Quando si istalla il forno, assicurarsi che vi sia una ventilazione adeguata per il forno stesso lasciando uno spazio di almeno 10 cm (4 pollici) dietro e sui lati del forno e uno spazio di 20 cm (8 pollici) al di sopra.



2 Rimuovere tutti i materiali di imballaggio all'interno del forno. Installare l'anello di supporto e il piatto rotante. Controllare che il piatto rotante giri liberamente.

✻ **NON** bloccare MAI gli sfiati dell'aria poiché il forno potrebbe surriscaldarsi

✻ Per vostra sicurezza personale, inserite il cavo in una presa tripolare con collegamento a terra 230 Volt, 50Hz, CA. Se il cavo di alimentazione di questa apparecchiatura è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo speciale (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E). Per la sostituzione contattare il rivenditore locale. Il cavo di alimentazione di ISRAELE è PENCON(ZD16A), S/AFRICA APEX LEADS SA16; in NIGERIA, GHANA, KENYA e E.A.U. è PENCON(UD13A1).

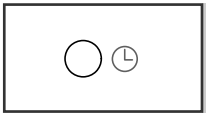
✻ **Non** installare il forno a microonde in posti molto caldi o umidi come nei pressi di un forno tradizionale o di un termosifone. Le specifiche di alimentazione del forno devono essere rispettate e qualsiasi cavo di prolunga utilizzato deve avere le stesse caratteristiche del cavo di alimentazione fornito con il forno. Pulire l'interno e la guarnizione della porta con un panno umido prima di usare il forno a microonde per la prima volta.

Impostazione dell'orario

Il vostro forno a microonde ha un orologio incorporato. L'orario può essere visualizzato sia sulle 24 ore che sulle 12 ore. Si deve impostare l'orologio:

- ***Quando si installa il forno a microonde per la prima volta***
- ***Dopo un'interruzione di corrente***

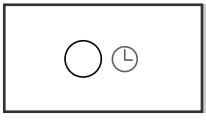
➢ Non dimenticare di reimpostare l'orologio quando si passa dall'ora legale all'ora solare e viceversa.



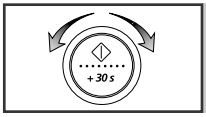
1 **Per visualizzare l'ora ...** **premere il pulsante ... **

sulle 24 ore	Una volta
sulle 12 ore	Due volte

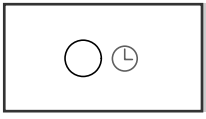
2 Girare la **manopola graduata** per impostare l'ora.



3 Premere il pulsante .



4 Girare la **manopola graduata** per impostare i minuti.



5 Premere il pulsante .

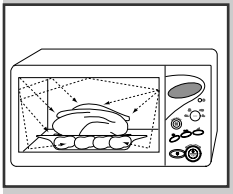
Come funziona un forno a microonde

I

Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza; l'energia rilasciata permette al cibo di essere cotto o riscaldato senza cambiare né la forma né il colore.
Si può utilizzare il forno a microonde per:

- ***Scongelare a potenza automatica***
- ***Riscaldamento / cottura automatici***
- ***Cuocere***

<u>Principio di cottura</u>



1 Le microonde generate dal magnetron sono distribuite in modo omogeneo mentre il cibo ruota sul piatto rotante. Il cibo è così cotto uniformemente.

2 Le microonde sono assorbite dal cibo fino a una profondità di circa 1 pollice (2,5 cm). Quindi la cottura continua mentre il calore è trasmesso all'interno del cibo.

3 I tempi di cottura variano in base al recipiente usato e alle proprietà del cibo:
- Quantità e densità
- Contenuto d'acqua
- Temperatura iniziale (refrigerato o meno)

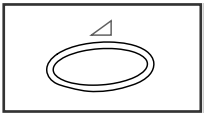
☞ Poiché il centro del cibo è cotto per trasmissione di calore, la cottura continua anche quando si è tolto il cibo dal forno. Di conseguenza, i tempi di riposo specificati nelle ricette e in questo libretto devono essere rispettati per assicurare:

- Una cottura uniforme del cibo fino al centro
- La stessa temperatura in tutto il cibo

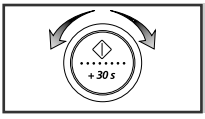
Controllo del funzionamento corretto del forno

Le seguenti semplici procedure vi permettono di controllare che il vostro forno funzioni sempre correttamente.

Aprire la porta del forno tirando la maniglia sul lato destro della porta. Mettere un bicchiere d'acqua sul piatto rotante. Chiudere la porta.



1 Premere il pulsante ⊿ .



2 Impostare il tempo a 4-5 minuti girando la **manopola graduata** come richiesto.

3 Premere il pulsante ⏀ .
Il forno riscalda l'acqua per 4-5 minuti. Quindi l'acqua deve bollire.

➢ Il forno deve essere inserito in una presa a muro idonea. Il piatto rotante deve essere in posizione nel forno. Se è utilizzato un livello di potenza diverso da quello massimo, l'acqua impiega più tempo a bollire.

Cosa fare in caso di dubbio o se avete un problema

I

In caso si verifichi uno dei problemi elencati sotto, provare le soluzioni fornite.

- Questo è normale:
  - Formazione di condensa all'interno del forno
  - Flusso d'aria attorno alla porta e al rivestimento esterno
  - Riflesso di luce attorno alla porta e al rivestimento esterno
  - Il vapore fuoriesce dalla porta o dalle aperture di ventilazione

- Il forno non si avvia quando si preme il pulsante ⏀.
  - La porta è completamente chiusa?

- Il cibo non è affatto cotto.
  - Il timer è stato impostato correttamente e/o è stato premuto il pulsante ⏀?
  - La porta è chiusa?
  - Avete sovraccaricato il circuito elettrico e provocato la bruciatura di un fusibile o lo scatto di un interruttore?

- Il cibo è o troppo cotto o poco cotto
  - È stata impostata la durata di cottura corretta per il tipo di cibo?
  - È stato scelto un livello di potenza corretto?

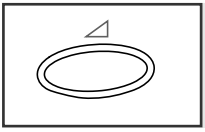
- Nel forno si verificano scintille o scoppiettii (archi)
  - È stato usato un piatto con rifiniture metalliche?
  - È stata lasciata una forchetta o un altro utensile metallico nel forno?
  - La pellicola di alluminio è troppo vicina alle pareti interne?

- Il forno provoca interferenze con radio o televisioni
  - Si può osservare una leggera interferenza con televisioni o radio quando il forno è in funzione. Ciò è normale. Per risolvere questo problema, istallare il forno lontano da televisioni, radio e antenne.
  - Se l'interferenza è rilevata dal microprocessore del forno, il display può essere resettato. Per risolvere questo problema, scollegare la spina elettrica e ricollegarla. Reimpostare l'orario.

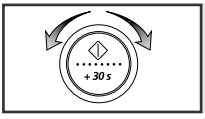
➢ Se le indicazioni sopra menzionate non vi permettono di risolvere il problema, contattare Il rivenditore locale o il servizio di assistenza SAMSUNG.

Cottura / Riscaldamento

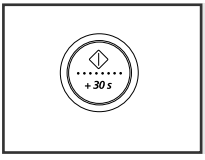
La procedura seguente spiega come cucinare o riscaldare il cibo. Controllare SEMPRE le impostazioni di cottura prima di lasciare il forno incustodito.
Per prima cosa, collocare il cibo nel centro del piatto rotante. Chiudere la porta.



1 Premere il pulsante ⊿.
Sono visualizzate le indicazioni 850W (massima potenza di cottura): selezionare il livello di potenza corretto premendo nuovamente il pulsante ⊿ fino a visualizzare il wattaggio corrispondente. Fare riferimento alla tabella dei livelli di potenza alla pagina seguente.



2 Impostare il tempo di cottura girando la **manopola graduata**.



3 Premere il pulsante ⏀.
La luce del forno si accende e il piatto rotante inizia a girare.
1) La cottura inizia e quando termina il forno avvisa emettendo 4 segnali acustici.
2) Il segnalatore di avviso di termine emetterà 3 segnali acustici (uno al minuto).
3) È visualizzata nuovamente l'ora attuale.

☞ **Non accendere mai** il forno a microonde quando è vuoto.

➢ Se si desidera scaldare un piatto per un breve periodo di tempo alla massima potenza (850 W), premere semplicemente il pulsante **+30s** una volta per ogni 30 secondi di tempo di cottura. Il forno si avvia immediatamente.

Livelli di potenza

I

Si può scegliere tra i livelli di potenza seguenti.

Uscita livello di potenza	Potenza di uscita	
	FMO	**GRILL**
ALTO	850 W	
MEDIO ALTO	600 W	
MEDIO	450 W	
MEDIO BASSO	300 W	
SCONGELAMENTO	180 W	
BASSO / MANTENIMENTO AL CALDO	100 W	
GRILL	-	1100 W
COMBI I (🍲〰)	600 W	1100 W
COMBI II (🍲〰)	450 W	1100 W
COMBI III (🍲〰)	300 W	1100 W

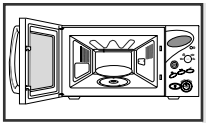
➢
- Se si seleziona un livello di potenza più alto, il tempo di cottura deve essere diminuito.
- Se si seleziona un livello di potenza più basso, il tempo di cottura deve essere aumentato.

Se si vuole aggiungere un tempo di cottura superiore o inferiore girare la manopola graduata.

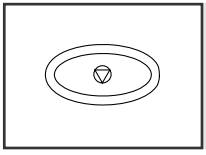
Tempo	Aumento di tempo	Tempo	Aumento di tempo
Fino a 1 min.	unità di 5 sec.	10 - 20 min.	unità di1 min.
1 - 3 min.	unità di10 sec.	20 - 40 min.	unità di 2 min.
3 - 10 min.	unità di30 sec.	40 - 99 min.	unità di 5 min.

Arresto della cottura

Si può interrompere la cottura in qualsiasi momento per controllare il cibo.



1 Per interrompere temporaneamente;
Aprire la porta.
La cottura si arresta. Per riprendere la cottura, chiudere la porta e premere nuovamente il pulsante ◇.



2 Per arrestare completamente;
Premere il pulsante ▽.
La cottura si arresta. Se si desidera annullare le impostazioni di cottura, premere nuovamente il **pulsante ▽.**

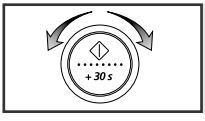
☛ È inoltre possibile annullare qualsiasi impostazione prima di avviare semplicemente premendo il **pulsante** ▽.

Regolazione del tempo di cottura

È possibile aumentare il tempo di cottura premendo il pulsante +30s una volta per ogni 30 secondi da aggiungere.

Premere il pulsante **+30s** una volta per ogni 30 secondi da aggiungere.

☛ Si può regolare il tempo durante la cottura solo quando sono selezionati i modi Microonde, Riscaldamento / Cottura Automatici, Grill e Combi.

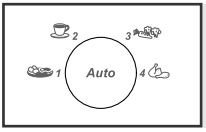


Durante la cottura, per aumentare o diminuire il tempo di cottura del cibo, girare la **manopola graduata** a destra o a sinistra.

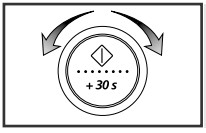
Come utilizzare la configurazione riscaldamento/cottura automatici

I

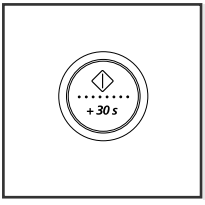
La configurazione riscaldamento / cottura automatici ha 4 tempi di cottura pre-programmati. Non c'è bisogno di impostare né i tempi di cottura né il livello di potenza. È possibile regolare il numero di portate girando la manopola graduata.
Per prima cosa, collocare il cibo nel centro del piatto rotante e chiudere la porta.



1 Selezionare il tipo di cibo che si sta cuocendo premendo il pulsante **Auto** una o più volte.



2 Selezionare la quantità delle portate girando la **manopola graduata.** (Fare riferimento alla tabella alla pagina seguente.)



3 Premere il pulsante ◇ .
La cottura inizia. Quando è terminata:
1) Il forno emette quattro segnali acustici.
2) Il segnalatore di avviso di termine emetterà 3 segnali acustici (uno al minuto).
3) Sarà visualizzata di nuovo l'ora attuale.

➢ *Utilizzare solo recipienti idonei per il microonde.*

Impostazioni riscaldamento / cottura automatici

La tabella seguente presenta i vari programmi di riscaldamento e cottura automatici, le quantità, i tempi di riposo e le raccomandazioni opportune.

Pulsante	Tipo portata	Porzione	Tempo di riposo	Raccomandazioni
1	**Pasto pronto** Congelato	300-350 g 400-450 g	3 min.	Mettere il pasto su un piatto di ceramica e coprirlo con pellicola per microonde. Questo programma è adatto per pasti formati da 3 componenti (per es. carne con salsa, verdure e contorni come patate, riso o pasta).
2	**Bevande** Caffè, latte, tè, acqua	150 ml(1 tazza) 300 ml(2 tazze) 450 ml(3 tazze)	1-2 min.	Versare il liquido in tazze di ceramica e riscaldare senza coprire. Mettere 1 tazza nel centro, 2 tazze una di fronte all'altra e 3 in cerchio. Lasciare riposare nel forno a micro onde. Mescolare le bevande prima e dopo il tempo di riposo e fare attenzione quando si tolgono le tazze (vedere le istruzioni di sicurezza per i liquidi).
3	**Verdure fresche**	100 - 150 g 200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g 600 - 650 g	3 min.	Pesare le verdure dopo averle lavate, pulite e tagliate in pezzi omogenei. Metterle in una ciotola di vetro con coperchio. Aggiungere 45 ml (3 cucchiai da tavola) di acqua se si cuociono 100-450 g, aggiungere 60 ml (4 cucchiai da tavola) per 500-650 g. Mescolare dopo la cottura. Quando si cuociono quantità maggiori, mescolare una volta durante la cottura.
4	**Pollo in pezzi**	200-300 g(1 pezzo) 400-500 g(2 pezzi) 600-700 g(3 pezzi)	3 min.	Spennellare i pezzi di pollo con olio e insaporire con pepe, sale e paprika. Metterli sull'incastellatura alta con il lato con la pelle verso il basso. Girare quando il forno emette il segnale acustico.

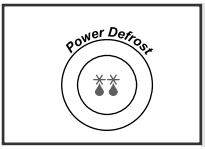
Come utilizzare la configurazione scongelamento a potenza automatica

I

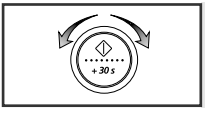
La configurazione scongelamento a potenza automatica permette di scongelare carne, pollame e pesce. Il tempo di scongelamento e il livello di potenza sono impostati automaticamente.
Selezionare semplicemente il programma e il peso.

➢ Usare solo piatti idonei per il microonde.

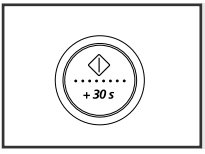
Per prima cosa, collocare il cibo surgelato nel centro del piatto rotante e chiudere la porta.



1 Premere il pulsante **Power Defrost( )** (potenza scongelamento) una o più volte.
(Fare riferimento alla tabella alla pagina seguente.)



2 Selezionare il peso del cibo girando la **manopola graduata**.
È possibile impostare fino a un massimo di 1500 g.



3 Premere il pulsante ◇.
- ◆ Lo scongelamento inizia.
- ◆ Il forno emette un segnale acustico a metà dello scongelamento per ricordare di girare il cibo.
- ◆ Premere di nuovo il pulsante ◇ per terminare lo scongelamento.

➢ È inoltre possibile scongelare il cibo manualmente. Per fare ciò, selezionare la funzione cottura / riscaldamento a microonde con un livello di potenza di 180W. Per ulteriori dettagli fare riferimento alla sezione intitolata "Cottura / riscaldamento" a pagina 15.

☛ Per convertire la selezione dell'opzione libbre, ml/g da ml/g a libbre, premere il pulsante **Power Defrost( )**(potenza scongelamento) e il **pulsante** (ⓥ) (arresto/ annulla) contemporaneamente, quindi si sentirà un lungo segnale acustico e i ml/g saranno convertiti in libbre.

☛ Questo aumenta il peso di 100 g se si sta utilizzando il sistema metrico. (Questo aumenta il peso per incrementi di 1 oncia, fino a 3 libbre 6 once)

Impostazioni per lo scongelamento a potenza automatica

Rimuovere tutti i materiali di confezionamento prima di scongelare. Posizionare i cibi surgelati sul piatto rotante. Girare il cibo quando il forno emette il segnale acustico.
A scongelamento a potenza automatica terminato rispettare il tempo di riposo del cibo corrispondente.

Pulsante	*Cibo*	*Porzione*	*Tempo di riposo*	*Raccomandazione*
1	Carne	200-1500g	20-60 min.	Proteggere i bordi con pellicola di alluminio. Girare il cibo quando il forno emette il segnale acustico.
2	Pollame	200-1500g	20-60 min.	
3	Pesce	200-1500g	20-50 min.	

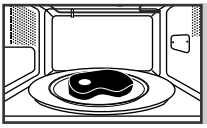
➢ Selezionare la funzione scongelamento con un livello di potenza di 180W se si vuole scongelare manualmente. Per ulteriori dettagli sullo scongelamento manuale e sul tempo di scongelamento, fare riferimento a pagina 35.

Utilizzo della piastra di doratura (CE2777T)

I

Il vostro forno a microonde Samsung ha una piastra di doratura come accessorio aggiuntivo. Questa piastra di doratura permette di dorare il cibo non solo sulla cima con il grill, ma anche il fondo del cibo diventerà croccante e dorato grazie all'alta temperatura della piastra di doratura. Nella tabella si possono trovare diversi piatti che si possono preparare sulla piastra di doratura (vedere pagina seguente).

La piastra di doratura può anche essere utilizzata per bacon, uova, salsicce, ecc.



1 Posizionare la piastra di doratura direttamente sul piatto rotante e preriscaldare con la combinazione massima microonde-grill [600W+Grilll(⩓)] seguendo i tempi e le istruzioni nella tabella.

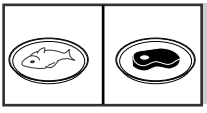
..

☛ Utilizzare sempre guanti da forno per estrarre la piastra di doratura, poiché diventa molto calda.

2 Se si cuoce cibo come uova e bacon, per dorare il cibo in modo invitante spennellare la piastra con olio.

✻ - Notare che la piastra di doratura ha uno strato di teflon che non è resistente ai graffi. Non usare nessun oggetto acuminato come coltelli per tagliare sulla piastra di doratura.

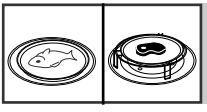
- Utilizzare accessori in plastica per evitare di graffiare la superficie della piastra di doratura o togliere il cibo dalla piastra prima di tagliarlo.



3 Collocare il cibo sulla piastra di doratura.

☛ - Non mettere nessun oggetto sulla piastra di doratura che non sia resistente al calore; per es. ciotole in plastica.

- Non inserire mai la piastra di doratura nel forno senza piatto rotante.



4 Posizionare la piastra di doratura sull'incastellatura metallica (o piatto rotante) nel microonde.

5 Selezionare il tempo di cottura e la potenza corretti.
Fare riferimento alla tabella alla pagina seguente.

➢ ***Come pulire la piastra di doratura***

Pulire la piastra di doratura con acqua tiepida e detergente e risciacquare con acqua pulita.

➢ *Non usare una spazzola abrasiva o una spugna dura altrimenti lo strato esterno si rovinerà.*

✻ ***Osservare:***

La piastra di doratura non è lavabile in lavastoviglie.

Impostazioni della piastra di doratura (CE2777T)

Si raccomanda di preriscaldare la piastra di doratura direttamente sul piatto rotante. Preriscaldare la piastra di doratura con la funzione 600W+Grill ( ) e seguire i tempi e le istruzioni in tabella.

I

Cibo	Porzione	Potenza	Tempo di preriscaldamento	Tempo di cottura	Raccomandazioni
Bacon	4 fette (80g) 8 fette(160g)	600W+Grill ( )	3 min.	3 - 3½ min. 4½ - 5 min.	Preriscaldare la piastra di doratura. Mettere le fette una accanto all'altra sulla piastra di doratura. Posizionare la piastra di doratura sull'incastellatura.
Pomodori grigliati	200 g (2 pezzi) 400 g (4 pezzi)	450W+Grill ( )	3 min.	3 min. 4 min.	Preriscaldare la piastra di doratura. Tagliare i pomodori a metà. Mettervi sopra del formaggio. Sistemare in cerchio sulla piastra di doratura. Posizionare la piastra di doratura sull'incastellatura.
Hamburger (surgelati)	2 pezzi (125g) 4 pezzi (250g)	600W+Grill ( )	3 min.	6 - 6½ min 8 - 8½ min.	Preriscaldare la piastra di doratura. Mettere gli hamburger surgelati in cerchio sulla piastra di doratura. Posizionare la piastra di doratura sull'incastellatura. Spegnere dopo 4-5 min.
Baguette (surgelate)	100-150 g (1pezzo) 200-250 g (2pezzi)	450W+Grill ( )	5 min.	5 - 6 min. 6 - 7 min.	Preriscaldare la piastra di doratura. Mettere una baguette vicino al centro, 2 baguette una accanto all'altra sulla piastra. Posizionare la piastra di doratura sull'incastellatura.
Pizza (surgelata)	300 - 350 g 400 - 450 g	600W+Grill ( )	5 min.	7 - 8 min. 9 - 10 min.	Preriscaldare la piastra di doratura. Mettere la pizza surgelata sulla piastra di doratura. Posizionare la piastra di doratura sull'incastellatura.
Pizzetta (congelata)	100 - 150 g 200 - 250 g	600W+Grill ( )	5 min.	3 - 3½ min. 4 - 4½ min.	Preriscaldare la piastra di doratura. Mettere i pezzi di pizza congelati in cerchio sulla piastra. Posizionare la piastra di doratura sull'incastellatura.
Patatine al forno (surgelate)	200 g 300 g 400 g	450W+Grill ( )	4 min.	9 min. 12 min. 15 min.	Preriscaldare la piastra di doratura. Distribuire le patatine sulla piastra di doratura. Posizionare la piastra di di doratura sull'incastellatura.
Patate al forno	250 g 500 g	600W+Grill ( )	4 min.	4½ - 5 min. 7 - 7½ min.	Preriscaldare la piastra di doratura. Tagliare le patate a metà. Metterle sulla piastra di doratura con il lato tagliato verso il basso. Sistemare in cerchio.Posizionare la piastra di doratura sull'incastellatura.
Bastoncini di pesce (surgelati)	150 g (5 pezzi) 300 g (10 pezzi)	600W+Grill ( )	4 min.	6 - 6½ min. 8½ - 9 min.	Preriscaldare la piastra di doratura. Spennellare la piastra con 1 cucchiaio da tavola di olio. Mettere i bastoncini in cerchio sulla piastra. Spegnere dopo 3 min.½ (5 pezzi) o dopo 5 min. (10 pezzi)
Bocconcini di pollo (surgelati)	125 g 250 g	600W+Grill ( )	4 min.	4½ - 5 min. 6½ - 7 min.	Preriscaldare la piastra di doratura. Spennellare la piastra con 1 cucchiaio da tavola di olio. Mettere i bocconcini di pollo sulla piastra. Posizionare la piastra di doratura sull'incastellatura. Spegnere dopo 3 minuti (125g) o 5 minuti (250g).

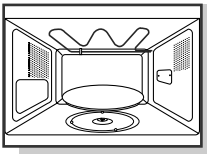
Scelta della posizione dell'elemento riscaldante

I

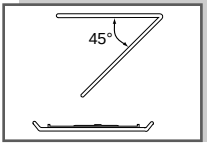
L'elemento riscaldante è utilizzando quando si cuoce con il grill. Può essere collocato in due posizioni:

- ***Posizione orizzontale per il grill o cottura combinata microonde + grill.***

Cambiare la posizione dell'elemento riscaldante solo quando è freddo e non applicare una forza eccessiva quando lo si mette in posizione verticale.



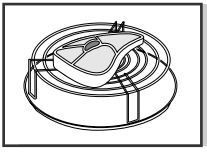
Per posizionare l'elemento riscaldante in ...	
Posizione orizzontale (grill o combinazione microonde + grill)	◆ Tirare l'elemento riscaldante verso di sé ◆ Spingerlo verso l'alto fino a che sia parallelo al soffitto del forno



Quando si pulisce la parte superiore all'interno della cavità, per comodità girare l'elemento riscaldante verso il basso di 45° e pulirlo.

Scelta degli accessori

Utilizzare recipienti idonei per il microonde; non usare contenitori o piatti di plastica, bicchieri o tovaglioli di carta, ecc.

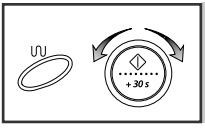


Se si desidera selezionare il modo di cottura combinato (grill e microonde), usare solo piatti adatti per la cottura al microonde e al forno.
Stoviglie o utensili metallici possono danneggiare il forno.

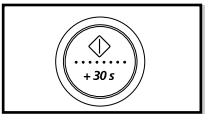
Per ulteriori dettagli sulle stoviglie e gli utensili adatti per la cottura, fare riferimento alle istruzioni per le stoviglie di cottura a pagina 29.

Cottura al grill

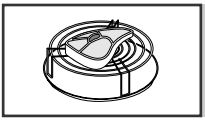
Il grill permette di riscaldare e dorare il cibo velocemente, senza usare le microonde.
A questo scopo, con il forno a microonde è fornito un'incastellatura per il grill.



1 Preriscaldare il grill alla temperatura richiesta premendo il pulsante **Grill** (⏦) e impostare il tempo di preriscaldamento girando la **manopola graduata**.

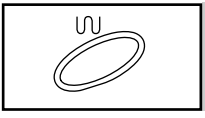


2 Premere il pulsante ◈ .

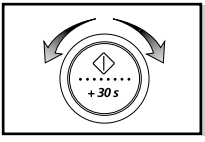


3 Aprire la porta e collocare il cibo sull'incastellatura.

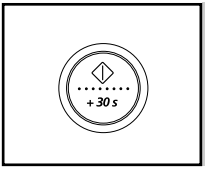
Chiudere la porta.



4 Premere il pulsante ⏦ .
Saranno visualizzate le seguenti indicazioni:



5 Impostare il tempo di grigliatura girando la **manopola graduata**.
Il tempo massimo di grigliatura è 60 minuti.



6 Premere il pulsante ◈ .
La cottura al grill inizia. Quando è terminata
1) Il forno emette quattro segnali acustici.
2) Il segnalatore di avviso di termine emette 3 segnali acustici (uno al minuto).
3) È visualizzata nuovamente l'ora attuale.

Non preoccupatevi se l'elemento riscaldante si spegne e si accende durante la cottura al grill. Questo sistema è stato progettato per evitare il surriscaldamento del forno.

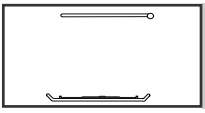
Usare sempre guanti da forno quando si toccano i piatti nel forno, poiché potrebbero essere molto caldi. Controllare che l'elemento riscaldante sia in posizione orizzontale.

Combinazione di microonde e grill

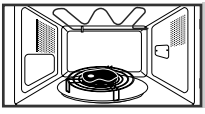
I

È anche possibile combinare la cottura a microonde con il grill, per cuocere velocemente e dorare allo stesso tempo.

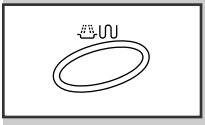
- Usare SEMPRE stoviglie idonee per il microonde e il forno. I piatti di vetro o ceramica sono l'ideale in quanto permettono alle microonde di penetrare nel cibo uniformemente.
- Utilizzare SEMPRE guanti da forno quando si toccano i recipienti nel forno, poiché potrebbero essere molto caldi.



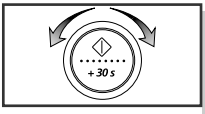
1 Assicurarsi che l'elemento riscaldante sia in posizione orizzontale; fare riferimento alla pagina 24 per ulteriori dettagli.



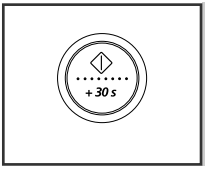
2 Aprire la porta del forno.
Posizionare il cibo sull'incastellatura e quest'ultima sul piatto rotante. Chiudere la porta.



3 Premere il pulsante Combi ( )
Sono visualizzate le seguenti indicazioni:
(modo microonde e grill)
600W (potenza di uscita)
➢ Selezionare il livello di potenza corretto premendo ripetutamente il pulsante Combi ( ) fino a che è visualizzato il corrispondente livello di potenza.
☛ Non è possibile impostare la temperatura del grill.



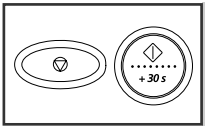
4 Impostare il tempo di cottura girando la **manopola graduata** come richiesto. Il tempo di cottura massimo è di 60 minuti.



5 Premere il pulsante .
La cottura combinata inizia. Quando è terminata
1) il forno emette quattro segnali acustici.
2) Il segnalatore di avviso di termine emetterà 3 segnali acustici (uno al minuto).
3) È visualizzata nuovamente l'ora attuale.

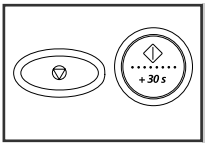
➢ La massima potenza di microonde per il modo combinato microonde e grill è 600W.

Spegnimento del segnalatore acustico



1 Premere i pulsanti ▽ e ◇ contemporaneamente .
- ◆ È visualizzata la seguente indicazione.

- ◆ Il forno non emette un segnale acustico ogni volta che si preme un pulsante.



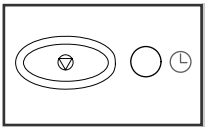
2 Per riaccendere il segnalatore acustico, premere di nuovo i pulsanti ▽ e ◇ contemporaneamente .
- ◆ È visualizzata la seguente indicazione.

- ◆ Il forno funziona con il segnalatore acustico di nuovo attivo.

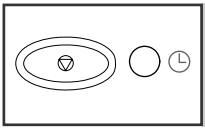
Blocco di sicurezza del forno a microonde

Il vostro forno a microonde è attrezzato con un programma speciale per la sicurezza dei bambini che permette di "bloccare" il forno in modo che i bambini, o chiunque non abbia familiarità con esso, non possano metterlo in funzione fortuitamente.

Il forno può essere bloccato in qualunque momento.



1 Premere i pulsanti ▽ e 🕒 contemporaneamente .
- ◆ Il forno è bloccato (nessuna funzione può essere selezionata).
- ◆ Il display mostra «L».



2 Per sbloccare il forno, premere di nuovo i pulsanti ▽ e 🕒 contemporaneamente.
- ◆ Il forno può essere usato normalmente.

Memoria delle funzioni

I

Per vostra comodità, questo forno ricorda l'ultimo modo di cottura.

1 Impostare ogni aggiunta al tempo di cottura girando la **manopola graduata.**

2 Premere il pulsante ◇ .

➢ 1) Quando la cottura è terminata, il segnalatore di avviso di termine emetterà 3 segnali acustici (campanello per 1 minuto).
Dopo di ciò, il modo di cottura sarà «RESETTATO» e il forno dimenticherà l'ultimo modo di cottura.

2) Se non si mette in funzione dopo che la porta è stata aperta e chiusa una volta, il modo di cottura sarà «RESETTATO» dopo 30 secondi.

3) Premere il pulsante ▽ (annulla) e il modo di cottura sarà «RESETTATO».

Guida agli utensili

Per cuocere i cibi, le microonde devono poter penetrare negli alimenti senza essere riflesse o assorbite dai recipienti che li contengno.

E' quindi importante fare attenzione al tipo di utensile che viene utilizzato. Se il recipiente è marcato come idoneo alle microonde non c'è motivo di preoccuparsi.

La tabella seguente elenca i vari tipi di utensili ed indica se e come possono essere usati per la cottura in un forno a microonde.

Utensile	Idoneo alle microonde	Commenti
Foglio di allumunio	✓ ✗	Da usare in piccole quantità per limitare la cottura di parti di cibo. Può provocare scintille se il foglio è troppo grande o troppo vicino alle pareti del forno.
Piatto doratore	✓	Non preriscaldare per più di 8 minuti.
Porcellana e terracotta	✓	Porcellana, ceramiche, terrecotte smaltate o porcellana cinese sono generalmente adatte, a patto che non abbiano decorazioni in metallo.
Piatti di carta o di plastica	✓	Alcuni cibi surgelati sono confezionati con questi contenitori.
Contenitori fast-food		
• Tazze e contenitori di polistirene	✓	Utili per riscaldare i cibi. Il surriscaldamento può sciogliere il polistirene.
• Sacchetti di carta o giornali	✗	Potrebbero prendere fuoco.
• Carta riciclata o decorazioni in metallo	✗	Potrebbero provocare scintille.
Vetro		
• Pirex	✓	Può essere usato, purché non sia decorato in metallo.
• Vetro fine	✓	Può essere usato per riscaldare cibi o liquidi. Il vetro delicato potrebbe rompersi o creparsi se riscaldato con rapidità.
• Vasetti di vetro	✓	Togliere il coperchio. Idonei solo per riscaldare.
Metallo		
• Piatti	✗	Potrebbero provocare scintille o incendi.
• Legacci per sacchetti da congelatore	✗	
Carta		
• Piatti, tazze, tovaglioli e carta da cucina	✓	Per tempi di cottura minimi ed a temperatura media. Inoltre assorbono eccessiva umidità.
• Carta riciclata	✗	E' possibile la formazione di archi.
Plastica		
• Contenitori	✓	In particolare se di termoplastica resistente al calore. Alcune plastiche potrebbero deformarsi o scolorirsi a temperature elevate. Non usare melamina.
• Pellicola	✓	Può essere usata per conservare l'umidità. Non deve toccare il cibo. Fare attenzione alla fuoriuscita di vapore bollente mentre viene tolta la pellicola.
• Sacchetti per congelatore	✓ ✗	Solo se idonei alla bollitura e per forno. Non devono essere ermetici. Se necessario, bucarli con una forchetta
Carta da forno	✓	Da usare per trattenere l'umidità ed evitare gli schizzi.

Guida alla cottura

I

MICROONDE

L'energia delle microonde penetra nei cibi, attirata e assorbita dall'acqua, dal grasso e dagli zuccheri in essi contenuti.
Le microonde fanno muovere rapidamente le molecole di cui sono costituiti gli alimenti. Il movimento veloce delle molecole provoca attrito, che genera calore. Questo calore cuoce gli alimenti.

COTTURA

Utensili idonei alla cottura a microonde:
Gli utensili devono lasciar penetrare l'energia a microonde perché questa sia efficacie. Le microonde vengono riflesse dai metalli come l'acciaio inossidabile, l'alluminio e il rame, ma penetrano attraverso la ceramica, la porcellana e la plastica e attraverso la carta e il legno. Non usare mai contenitori di metallo per la cottura a microonde.

Alimenti idonei alla cottura a microonde:
E' possibile cuocere a microonde molti cibi, come verdura fresca, frutta, pasta, riso, cereali, legumi, pesce e carne. Anche salse, creme, minestre, budini, marmellate e composte di frutta possono essere cotte in un forno a microonde. In linea generale, la cottura a microonde è ideale per qualsiasi cibo che verrebbe cotto su un fornello, anche burro o cioccolata fusi, per esempio (vedere il capitolo dei consigli speciali).

Copertura dei cibi durante la cottura
E' molto importante coprire i cibi durante la cottura, poiché l'acqua evapora trasformandosi in vapore, che contribuisce al processo di cottura. Il cibo può essere coperto in diversi modi: p. es. con un piatto di ceramica, di plastica o con pellicola idonea alla cottura a microonde.

Tempi di riposo
Quando la cottura è terminata è bene lasciar riposare i cibi nel forno per consentire la dispersione del calore.

Guida per la cottura della verdura surgelata

Usare un recipiente di pirex con coperchio. Cuocere coperto per pochissimi minuti - vedere la tabella sottostante. Continuare la cottura per ottenere il risultato desiderato. Girare due volte durante la cottura ed una volta a cottura terminata. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire e fare riposare.

Alimento	Porzione	Livello di potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Spinaci	150 g	600 W	4 1/2-5 1/2	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Broccoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua fredda.
Piselli	300 g	600 W	7 1/2-8 1/2	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Fagiolini	300 g	600 W	8-9	2-3	Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua fredda.
Verdure miste (carote/piselli/ cereali)	300 g	600 W	7 1/2 - 8 1/2	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Verdure miste (a pezzettoni)	300 g	600 W	8-9	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.

Guida alla cottura

I

Guida per la cottura della verdura fresca

Usare un recipiente di pirex con coperchio. Aggiungere 30-45 ml di acqua fredda (2-3 cucchiai) per ogni 250 g se non ci sono indicazioni specifiche - vedere la tabella sottostante. Coprire e cuocere per pochissimi minuti - vedere tabella. Prolungare la cottura per ottenenere il risultato desiderato. Girare due volte durante la cottura ed una volta a cottura terminata. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire e fare riposare per 3 minuti.

Consiglio: Tagliare la verdura in pezzi uniformi. La cottura sarà più rapida quanto più piccoli saranno i pezzi

Cuocere qualsiasi tipo di verdura al massimo livello di potenza (850 W).

Cibo	Porzione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Broccoli	250 g 500 g	4-4 1/2 8-8 1/2	3	Sudddividere i broccoli in piccole cime. Disporre i gambi verso il centro.
Cavoletti di Bruxelles	250 g	5 1/2-6 1/2	3	Aggiungere 60-75 ml (5-6 cucchiai) d'acqua
Carote	250 g	4 1/2-5	3	Tagliare le carote a fettine.
Cavolfiore	250 g 500 g	5-5 1/2 8 1/2-9	3	Suddividere il cavolfiore in cime piccole. Tagliare a metà le cime grandi. Disporre i gambi verso il centro.
Zucchine	250 g	3 1/2 -4	3	Tagliare le zucchine a fettine. Aggiungere 30 m (2 cucchiai) d'acqua o un dado di burro. Cuocere finché diventano morbide.
Melanzane	250 g	3 1/2 -4	3	Tagliare le melanzane a fettine e spruzzarle con 1 cucchiaio di succo di limone.
Porri	250 g	4 1/2 -5	3	Tagliare i porri a fettine.
Funghi	125 g 250 g	1 1/2 -2 3-3 1/2	3	Lasciare interi i funghi piccoli e tagliare i grandi a fettine. Non aggiungere acqua. Spruzzare con succo di limone. Condire con sale e pepe. Scolare l'acqua prima di portare a tavola.
Cipolle	250 g	5 1/2 -6	3	Tagliare le cipolle a fettine o a metà. Aggiungere solo 15 ml (1 cucchiaio) d'acqua.
Peperoni	250 g	4 1/2 -5	3	Tagliare i peperoni a fettine.
Patate	250 g 500 g	4-5 7 1/2 -8 1/2	3	Pesare le patate senza buccia e tagliarle a metà o in quarti di dimensioni uniformi.
Rape	250 g	5-5 1/2	3	Tagliare le rape in piccoli pezzi.

Guida alla cottura

I

Guida alla cottura di riso e pasta

Riso : Usare un contenitore di pirex grande con coperchio - il riso raddoppia il volume durante la cottura. Coprire e iniziare la cottura.
Quando il tempo di cottura è trascorso, girare prima di far riposare e condire con sale, o aggiungere aromi o burro.
Nota: il riso potrebbe non assorbire tutta l'acqua durante la cottura.

Pasta: Usare un contenitore di pirex grande. Aggiungere acqua bollente, una presa di sale e mescolare accuratamente. Cuocere senza coperchio.
Girare di tanto in tanto durante la cottura e a cottura terminata. Coprire durante il tempo di riposo, infine scolare bene.

Alimento	Porzione	Livello potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Riso bianco (parboiled)	250 g	850 W	16-17	5	Aggiungere 500 ml d'acqua fredda.
Riso integrale (parboiled)	250 g	850 W	21-22	5	Aggiungere 500 ml d'acqua fredda.
Riso misto (riso bianco + riso integrale)	250 g	850 W	17-18	5	Aggiungere 500 ml d'acqua fredda.
Cereali misti (riso + cereali)	250 g	850 W	18-19	5	Aggiungere 400 ml d'acqua fredda.
Pasta	250 g	850 W	11-12	5	Aggiungere 1000 ml d'acqua calda.

Guida alla cottura

RISCALDAMENTO

Questo forno a microonde riscalda i cibi in meno della metà del tempo impiegato da forni e fornelli convenzionali.

Usare i livelli d potenza e i tempi di riscaldamento indicati nella tabella sottostante. I tempi di riscaldamento consigliati per i liquidi considerano una temperatura ambientale compresa fra +18 e +20°C o cibo freddo con temperatura fra +5 e +7°C.

Recipienti e coperchi

Non scaldare alimenti di grandi dimensioni come p. es., grandi tagli di carne, poiché potrebbero cuocersi troppo e seccarsi prima che la parte centrale sia riscaldata al punto giusto. Scaldando pezzi di piccole dimensioni si otterranno migliori risultati.

Livelli di potenza e precauzioni da adottare per il riscaldamento di alcuni cibi

Alcuni cibi possono essere riscaldati a 850W mentre altri devono essere riscaldati a 600W, 450W o perfino a 300W.

Consultare la tabella nella pagina seguente. Generalmente è bene impostare bassi livelli di potenza quando si riscaldano cibi delicati o cibi che raggiungono rapidamente un'alta temperatura interna, o grandi quantità di cibo.

Per ottenere migliori risultati, mescolare accuratamente o girare i cibi durante il riscaldamento. Eventualmente mescolare ancora una volta prima di portare in tavola.

Fare particolare attenzione quando si riscaldano cibi liquidi o alimenti per bambini. Per evitare la bollitura improvvisa e quindi il rischio di scottature, mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento. Lasciarli nel forno durante il tempo di riposo. Immergere un cucchiaio di plastica o una bacchettina di vetro nel liquido e mescolare. Non surriscaldare troppo i cibi, perchè ciò ne rovina le caratteristiche. E' preferibile impostare un tempo di riscaldamento breve e successivamente prolungarlo se necessario.

Tempo di riscaldamento e tempo di riposo

Quando si riscalda una pietanza per la prima volta può essere utile annotare il tempo di riscaldamento necessario, come promemoria per le volte successive.

Accertarsi sempre che anche l'interno del cibo sia riscaldato al punto giusto.

Lasciar riposare i cibi per qualche tempo per consentire la dispersione del calore. Il tempo di riposo consigliato è 2-4 minuti, tranne per i casi specifici indicati nella tabella.

Fare particolare attenzione quando si riscaldano cibi liquidi o alimenti per bambini. Vedere anche il capitolo Norme di sicurezza.

RISCALDAMENTO DI CIBI LIQUIDI

Lasciar riposare sempre per almeno 20 secondi dopo aver spento il forno per consentire la dispersione del calore. Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo. Per prevenire bolliture improvvise ed il rischio di scottature, immergere un cucchiaio o una bacchettina di vetro nel liquido e mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento.

RISCALDAMENTO DI ALIMENTI PER BAMBINI

ALIMENTI PER BAMBINI:

Versare in un recipiente di ceramica e coprire con un coperchio di plastica. Mescolare accuratamente quando è pronto. Lasciar riposare per 2-3 minuti. Mescolare ancora e controllare la temperatura. Temperatura consigliata: 30-40°C.

LATTE IN POLVERE:

Versare il latte in una bottiglia sterilizzata. Riscaldare senza coprire. Non scaldare il biberon con la tettarella applicata: la bottiglia potrebbe esplodere. Agitare bene dopo il tempo di riposo. Agitare bene il latte e controllare sempre la temperatura del latte e degli alimenti prima di darli al bambino! Temperatura consigliata: circa 37°C.

NOTA:

Controllare sempre la temperatura del latte e degli alimenti per bambini per evitare scottature. Impostare i tempi e i livelli di potenza indicati nella tabella riportata nella pagina seguente.

Guida alla cottura

I

Riscaldamento di cibi e bevande

Fare riferimento ai tempi e ai livelli di potenza di questa tabella per i cicli di riscaldamento.

Alimento	Porzione	Livello di potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Bevande (caffé, té e acqua)	150 ml (1 tazza) 300 ml (2 tazze) 450 ml (3 tazze)	850 W	1-1 1/2 2-2 1/2 3-3 1/2	1 - 2	Versare in tazze e scaldare. Non coprire: 1 tazza al centro, 2 una di fronte all'altra, 3 in cerchio. Lasciare riposare nel forno a microonde e mescolare accuratamente.
Zuppe (fredde)	250 g 350 g 450 g	850 W	2 1/2-3 3-3 1/2 3 1/2-4	2 - 3	Versare in un piatto fondo di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare accuratamente durante il riscaldamento, prima di far riposare e prima di servire.
Stufato (freddo)	350 g	600 W	5 - 6	2 - 3	Mettere in un piatto fondo di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento, prima di far riposare e prima di servire.
Pasta con sugo (fredda)	350 g	600 W	4 - 5	3	Mettere la pasta (p. es. spaghetti o tagliatelle) in un piatto piano di ceramica. Coprire con pellicola per microonde. Mescolare prima di servire.
Tortelli o tortellini con sugo (freddi)	350 g	600 W	4 1/2 - 5 1/2	3	Mettere in un piatto fondo di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto tanto durante il riscaldamento, prima di far riposare e prima di servire.
Piatti pronti (freddi)	350 g 450 g	600 W	5 - 6 6 - 7	3	Mettere i cibi pronti (di solito composti da 2/3 diversi alimenti) in un recipiente di ceramica. Coprire con pellicola per microonde.

Riscaldamento di latte in polvere e alimenti per bambini

Fare riferimento ai tempi e ai livelli di potenza di questa tabella per i cicli di riscaldamento.

Alimento	Porzione	Livello di potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Alimenti per bambini (verdura + carne)	190 g	600 W	30 sec.	2 - 3	Versare in un piatto fondo di ceramica. Cuocere con coperchio. Mescolare dopo la cottura. Lasciar riposare per 2-3 minuti. Mescolare con cura e controllare la temperatura prima di darlo al bambino.
Minestrine (cereali +latte + frutta).	190 g	600 W	20 sec.	2 - 3	Versare in un piatto fondo di ceramica. Cuocere con coperchio Mescolare dopo la cottura. Lasciar riposare per 2-3 minuti. Mescolare con cura e controllare la temperatura prima di darlo al bambino.
Latte in polvere	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. da 1 min a 1 min+10 sec	2 - 3	Mescolare o agitare bene, poi versare in una bottiglia di vetro sterilizzata. Sistemare la bottiglia al centro della base rotante. Agitare bene e controllare la temperatura prima di darlo al bambino.

Guida alla cottura

SCONGELAMENTO

Il forno a microonde è uno strumento eccellente per scongelare i cibi. Le microonde scongelano rapidamente gli alimenti surgelati senza alterarne le caratteristiche. Offrono dunque la soluzione ideale quando per esempio arrivano ospiti inattesi.

Il pollo surgelato deve essere scongelato perfettamente prima della cottura. Togliere le protezioni di alluminio e lasciarlo completamente scoperto per far defluire tutta l'acqua di congelamento.

Mettere i cibi congelati in un recipiente senza coprire. Trascorsa metà del tempo, girare. Scolare bene tutto il liquido e asportare le eventuali interiora il più presto possibile. Controllare il cibo di tanto in tanto per accertare che non si riscaldi. Se le parti sottili o più piccole iniziano a riscaldarsi, proteggerle avvolgendole con piccole strisce di alluminio durante lo scongelamento.

Se la superficie esterna del pollo inizia a scaldarsi, sospendere lo scongelamento e lasciar riposare per 20 minuti prima di riprendere lo scongelamento.
Lasciar riposare pesce, carne e pollo per completare lo scongelamento. La durata del tempo di riposo dipende dalla quantità. Fare riferimento alla tabella sottostante.

Consiglio: I cibi di spessore ridotto si scongelano meglio dei cibi molto spessi, e le piccole quantità si scongelano più rapidamente delle grosse quantità: tenerlo presente quando si surgelano e quando si scongelano i cibi.

Per scongelare i cibi ad una temperatura di - 18 / -20°C, consultare la tabella sottostante.
Scongelare tutti gli alimenti al livello di potenza per lo scongelamento (180 W).

Alimento	Porzione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Carne Manzo tritato	200 g 400 g	6 - 7 11 - 13	5 - 25	Disporre su un piatto fondo di ceramica. Proteggere le estremità con foglio di alluminio. Girare quando è trascorso metà del tempo di scongelamento impostato.
Costolette di maiale	250 g	$7^1/_2$ - $8^1/_2$		
Pollame Pezzi	500 g (2 pz)	$14^1/_2$- $15^1/_2$	15 - 40	In un piatto di ceramica, appoggiare i pezzi con la pelle rivolta verso il basso o il pollo intero con il petto rivolto verso il basso. Proteggere le estremità delle ali e delle cosce con foglio di alluminio. Girare quando è trascorso metà del tempo di scongelamento impostato.
Pollo intero	900 g	28 - 30		
Pesce Filetti	200 g (2 pz) 400 g (4 pz)	6 - 7 12 - 13	5 - 15	Appoggiare il pesce al centro di un piatto piano di ceramica, porre le parti sottili sotto le parti più spesse. Proteggere con foglio di alluminio le parti sottili. Capovolgere quando è trascorso metà del tempo di scongelamento impostato.
Frutta Frutti di bosco	250 g	$6^1/_2$ - $7^1/_2$	5 - 10	Sparpagliare la frutta su un piatto piano di ceramica rotondo, molto largo.
Pane Panini (ca. 50 g l'uno) Toast/ Sandwich Pane tedesco (grano+segale)	2 pz 4 pz 250 g 500 g	$^1/_2$ - 1 2 - $2^1/_2$ $4^1/_2$ - 5 8 - 10	5 - 20	Sistemare su carta da forno i panini in cerchio e il pane orizzontalmente e appoggiare al centro della base rotante. Capovolgere quando è trascorso metà del tempo di scongelamento impostato.

Guida alla cottura

I

GRILL

L'elemento riscaldante del grill si trova sotto il soffitto del vano forno, ed entra in funzione quando si chiude lo sportello e la base rotante inizia a girare. La rotazione della base garantisce una cottura uniforme. Preriscaldando il grill per 4 minuti, gli alimenti acquisteranno rapidamente una superficie croccante e dorata.

Utensili idonei per il grill:
Utilizzare recipienti resistenti alle alte temperature, anche di metallo. Evitare qualsiasi tipo di plastica, perché potrebbe fondersi.

Alimenti idonei per il grill:
Polpette, salsicce, bistecche, hamburger, fette di pancetta, porzioni di pesce di piccolo spessore, sandwich e qualsiasi tipo di toast o tartine.

IMPORTANTE:
Quando si usa il grill come unica modalità di cottura, accertarsi che l'elemento riscaldante sia in posizione orizzontale, parallelo al soffitto del forno e non in posizione verticale, parallelo alla parete di fondo. Ricordare inoltre che gli alimenti devono essere collocati sulla griglia superiore, tranne nei casi particolari indicati in questa Guida di istruzioni.

MICROONDE +GRILL

Questo tipo di cottura combinata utilizza il calore irradiato dal grill e la velocità della cottura a microonde. La cottura combinata incomincia solo quando si chiude lo sportello e la base rotante inizia a girare. La rotazione della base garantisce una doratura uniforme. Questo modello di forno prevede tre tipi di cottura combinata: 600 W + Grill, 450 W + Grill e 300 W + Grill.

Utensili idonei per la cottura combinata microonde + grill:
Utilizzare recipienti per microonde, resistenti alle alte temperature. Non usare utensili di metallo per la cottura combinata. Evitare qualsiasi tipo di plastica, perché potrebbe fondersi.

Alimenti idonei per la cottura combinata microonde + grill:
La modalità di cottura combinata microonde + grill può essere selezionata per riscaldare tutti i cibi già cotti, per i quali si desidera una superficie croccante (p. es. timballi di pasta), o per cuocere cibi che devono formare rapidamente una doratura superficiale. Può essere utilizzata inoltre per cuocere porzioni di grosso spessore che una superficie croccante rende più appetitosi (p. es. pezzi di pollo, che devono essere girati a metà cottura). Fare riferimento alla tabella nella pagina seguente.

IMPORTANTE:
Quando si usa il grill come unica modalità di cottura, accertarsi che l'elemento riscaldante sia in posizione orizzontale, parallelo al soffitto del forno e non in posizione verticale, parallelo alla parete di fondo. Ricordare inoltre che gli alimenti devono essere collocati sulla griglia superiore, tranne nei casi particolari indicati in questa Guida di istruzioni. In alternativa, collocare gli alimenti direttamente sulla base rotante.
Fare riferimento alla tabella nella pagina seguente.

Per ottenere una bella doratura su tutta la superficie, girare gli alimenti a metà cottura.

Guida alla cottura

Uso del grill per cibi freschi

Preriscaldare il grill per 4 minuti selezionando la modalità grill.
Per impostare il livello di potenza e il tempo di cottura, fare riferimento alla tabella sottostante.

Cibo fresco	Porzione	Livello di potenza	Min. di cottura 1. lato	Min. di cottura 2. lato	Istruzioni
Fettine di pancarrè	4 pz (25g ciasc.)	Solo grill	$3^1/_2$-$4^1/_2$	$2^1/_2$-$3^1/_2$	Sistemare le fettine una accanto all'altra sulla griglia.
Panini (già cotti)	2-4 pezzi	Solo grill	2-3	1-2	Sistemare in cerchio i panini capovolti direttamente sulla base rotante.
Pomodori arrostiti	200 g (2pz) 400 g (4pz)	Grill + 300 W	$3^1/_2$-$4^1/_2$ 6-7	----	Tagliare i pomodori a metà. Mettere un pezzetto di formaggio su ciascuna metà. Sistemare in cerchio i mezzi pomodori su un piatto di pirex. Collocare il piatto sulla griglia.
Toast (con prosciutto e formaggio)	2 pz(300 g)	Grill + 450 W	$3^1/_2$-4	----	Arrostire prima le fettine di pane, poi aggiungere gli altri ingredienti. Sistemare i toast affiancati sulla griglia. Lasciar riposare per 2-3 minuti.
Patate al forno	250 g 500 g	Grill + 600 W	$4^1/_2$ - $5^1/_2$ $7^1/_2$ - $8^1/_2$	----	Tagliare le patate a metà e sistemarle in cerchio sul piatto con la superficie interna a verso il basso. Collocare il piatto sulla griglia.
Pollo a pezzi	400 - 500 (2 pz)	Grill + 300 W	8-9	9-10	Condire con olio e spezie. Sistemare in cerchio i pezzi con le ossa rivolte verso il centro, non collocare pezzi al centro della griglia. Lasciar riposare per 2-3 minuti.
Polpette di manzo (medie)	400 g (4pz)	Solo grill	11-13	8-9	Condire con olio e spezie. Appoggiare le polpette in cerchio sulla griglia. Al termine della cottura lasciar riposare per 2-3 minuti.
Bistecche di maiale	250 g (2pz)	MW +Grill	7-8 (300W+Gril)	6-7 (Solo grill)	Condire con olio e spezie. Sistemare le bistecche in cerchio sulla griglia. Al termine della cottura lasciar riposare per 2-3 minuti.
Mele al forno	1 mela (ca. 200g) 2 mele (400 g)	300 W + Grill	4-5 6-7	----	Estrarre il torsolo e riempire il foro con uvetta e marmellata. Guarnire con con granella di mandorle. Sistemare le mele su un piatto di pirex e appoggiare questo sulla base rotante.

Guida alla cottura

I

Uso del grill per alimenti surgelati.

Per impostare il livello di potenza e il tempo di cottura, fare riferimento alla tabella sottostante.

Cibo fresco	Porzione	Livello di potenza	Min. di cottura 1. lato	Min. di cottura 2. lato	Istruzioni
Panini (ca. 50 g ciasc.)	2 pz 4 pz	MW+Grill	300W+Grill 1-1 1/2 2-2 1/2	Solo grill 1-2 1-2	Sistemare i panini in cerchio sulla griglia. Cuocere il 2. lato finché diventa croccante. Lasciar riposare per 2-5 minuti.
Panini imbottiti (pomodoro, formaggio prosc., funghi)	150-200 g (1pz) 250-300 g (2pz) 350-400 g (3pz)	450 W + Grill	5-6 7-8 8-9	----	Sistemare un panino surgelato al centro della griglia, più panini affiancati. Al termine della cottura lasciar riposare per 2-3 minuti.
Verdure o patate gratinate	400 g	450 W + Grill	12-14	----	Adagiare le verdure o le patate in un piccolo piatto tondo di pirex. Collocare il piatto sulla griglia. Al termine della cottura lasciar riposare per 2-3 minuti.
Pasta (Cannelloni, maccheroni, lasagne)	400 g	600 W + Grill	15-17	----	Mettere la pietanza surgelata in un piccolo piatto di pirex rettangolare. Collocare questo direttamente sulla base rotante. Al termine della cottura lasciar riposare per 2-3 minuti.
Crocchette di pollo	250 g	450 W + Grill	5 - 5 1/2	3 - 3 1/2	Appoggiare le crocchette di pollo direttamente sulla griglia.
Patatine novelle	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5	Sparpagliare le patatine su un foglio di carta da forno, direttamente sulla griglia.

CONSIGLI SPECIALI

COME FONDERE IL BURRO
Mettere 50 g di burro in un piccolo recipiente di vetro dai bordi alti.
Coprire con un coperchio di plastica.
Riscaldare per 30-40 secondi a 850 W finché il burro fonde.

COME FONDERE LA CIOCCOLATA
Mettere 100 g di cioccolata in un piccolo recipiente di vetro dai bordi alti.
Riscaldare per 3-5 minuti a 450W finché la cioccolata fonde.
Mescolare una o due volte durante la preparazione.

COME FONDERE IL MIELE CRISTALLIZZATO
Mettere 20 g di miele cristallizzato in un piccolo recipiente di vetro dai bordi alti.
Riscaldare per 20-30 secondi a 300 W finché il miele fonde.

PREPARAZIONE DELLA GELATINA
Lasciare i fogli di gelatina asciutti (10 g) per 5 minuti in acqua fredda.
Scolare la gelatina e adagiarla in un piccolo recipiente di pirex.
Riscaldare per 1 minuto a 300 W.
Mescolare quando la gelatina è fusa.

PREPARAZIONE DELLA GLASSA (PER DOLCI E TORTE)
Mescolare la glassa istantanea (circa 14 g) con 40 g di zucchero e 250 ml di acqua fredda. Versare il preparato in un piccolo recipiente di pirex. Non coprire.
Cuocere per 3 1/2 - 4 1/2 minuti a 850 W, finchè la glassa diventa trasparente.
Mescolare una o due volte durante la cottura.

MARMELLATE
Mettere 600 g di frutta (p. es. frutti di bosco) in un recipiente di pirex di dimensioni adeguate, dotato di coperchio. Aggiungere 300 g di zucchero per conserve e mescolare accuratamente.
Cuocere con coperchio per 10-12 minuti a 850 W.
Mescolare spesso durante la cottura. Versare direttamente in vasetti di vetro e attendere 5 minuti prima di avvitare i coperchi.

BUDINI
Miscelare il budino in polvere con zucchero e latte (500 ml) seguendo le istruzioni della confezione e mescolare accuratamente. Versare in un recipiente di pirex di dimensioni adeguate, dotato di coperchio.
Cuocere con coperchio per 6 1/2 - 7 1/2 minuti a 850 W.
Mescolare spesso durante la cottura.

MANDORLE TOSTATE
Sparpagliare 30 g di mandorle sbucciate su un piatto di ceramica di media grandezza.
Tostare per 3 1/2 - 4 1/2 minuti a 600 W mescolando spesso.
Lasciar riposare per 2-3 minuti nel forno. Indossare guanti da forno per prelevare il piatto.

Pulizia del forno a microonde

I

Pulire regolarmente i seguenti componenti per evitare le incrostazioni di grassi e di particelle di cibo su:

- ***Superfici interne ed esterne***
- ***Sportello e guarnizioni***
- ***Base rotante e anello rotante***

☛ Controllare SEMPRE che le guarnizioni dello sportello siano pulite e che lo sportello si chiuda correttamente.

1. Pulire le superfici esterne con un panno morbido ed acqua insaponata calda. Sciacquare ed asciugare.

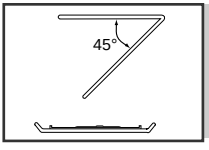
2. Togliere eventuali schizzi o macchie dalle superfici interne con un panno insaponato. Sciacquare ed asciugare.

3. Per rimuovere le particelle di cibo indurite ed eliminare i cattivi odori, collocare una tazza di acqua e succo di limone diluito nel vano di cottura e riscaldare per qualche minuto impostando il massimo livello di potenza.

4. Lavare la base, anche nella lavastoviglie, tutte le volte che è necessario.

➢ **NON** lasciar penetrare acqua nelle fessure di areazione. NON usare prodotti abrasivi o solventi. Prestare particolare cura durante la pulitura delle guarnizioni dello sportello per evitare che le particelle di cibo:
- Si accumulino
- Impediscano la corretta chiusura dello sportello.

➢ Pulire **spesso** il vano interno del forno con un detergente non aggressivo. Lasciare raffreddare il forno prima di pulirlo per evitare scottature.



Per accedere al soffitto del vano forno ed effettuare un pulizia veramente accurata, ruotare di 45° l'elemento riscaldante.

Conservazione e riparazione del forno a microonde

Quando si ripone o si fa riparare il forno a microonde, vanno osservate alcune semplici precauzioni.

Il forno non deve essere utilizzato se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiate:

- ***Cerniera rotta***
- ***Guarnizioni deteriorate***
- ***Pareti esterne del forno piegate o deformate***

Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da tecnici qualificati e specializzati in forni a microonde.

☞ **NON** togliere il mobile esterno del forno. Se il forno è guasto e deve essere riparato o se sorgono dei dubbi sul suo corretto funzionamento:
- Estrarre la spina dalla presa di corrente
- Rivolgersi al più vicino centro di assistenza tecnica SAMSUNG

➢ Se il forno deve essere conservato temporaneamente, scegliere un posto asciutto e al riparo dalla polvere.
Motivo: La polvere e l'umidità possono danneggiare i circuiti elettrici del forno.

➢ Questo forno a microonde non è stato progettato per l'uso commerciale.

Caratteristiche tecniche

I

La costante ricerca SAMSUNG tesa ad un perfezionamento dei propri prodotti comporta che le caratteristiche del design e le guide per l'utente siano soggette a continui cambiamenti.

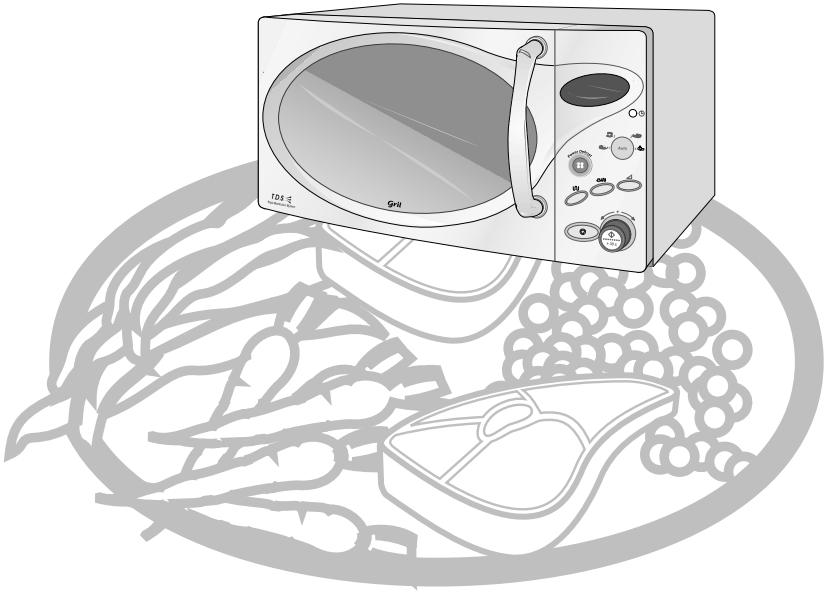
Modello	**CE2777/CE2777T**
Alimentazione	230V ~ 50 Hz
Consumo	
Microonde	1400 W
Grill	1100 W
Cottura combinata	2500 W
Corrente di uscita	
	100 W/850 W -6 Livelli (IEC-705)
Frequenza di funzionamento	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Metodo di raffreddamento	Ventilazione interna
Dimensioni (l x h x p)	
Esterne	489 x 275 x 415 mm
Vano forno	306 x 201 x 322 mm
Volume	20 litri
Peso	
Netto	16 kg circa

SAMSUNG
ELECTRONICS

SAMSUNG

MICROWAVE OVEN
CE2777 / CE2777T

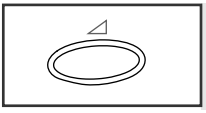
Owner's Instructions & Cooking Guide



Quick Look-up Guide

GB

If you want to cook some food

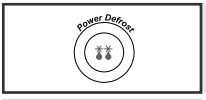


1 Place the food in the oven.
Select the power level by pressing the ⊿ button one or more times.

2 Select the cooking time by turning the **dial knob** as required.

3 Press the ◈ button.
Result: Cooking starts.
The oven beeps four times when cooking is over.

If you want to auto power defrost some food



1 Place the frozen food in the oven.
Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost**( ) button one or more times.

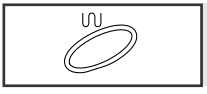
2 Select the weight by turning the **dial knob** as required.

3 Press the ◈ button.

If you want to add an extra minute

Leave the food in the oven.
Press **+30s** one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

If you want to grill some food



1 Press the ⎍ button.

2 Select the cooking time by turning the **dial knob**.

3 Press the ◈ button.

Contents

GB

Quick Look-up Guide 2
Oven 4
Control Panel 5
Accessories 6

Using this Instruction Booklet 7
Safety Precautions 8
Installing Your Microwave Oven 10
Setting the Time 11
How a Microwave Oven Works 12
Checking that Your Oven is Operating Correctly 13
What to Do if You are in Doubt or Have a Problem 14

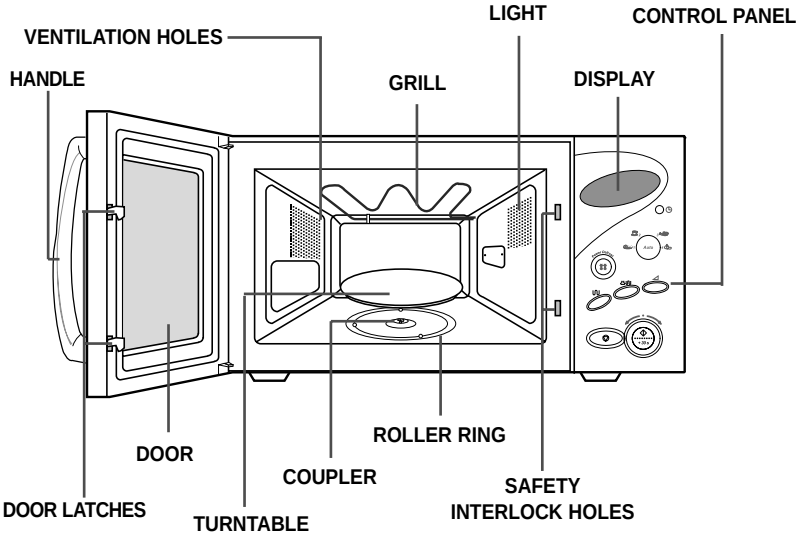
Cooking/Reheating 15
Power Levels 16
Stopping the Cooking 17
Adjusting the Cooking Time 17
Using the Auto Reheat/Cook Feature 18
Auto Reheat/Cook Settings 19
Using the Auto Power Defrost Feature 20
Auto Power Defrost Settings 21
Using the Crusty Plate (CE2777T) 22
Crusty Plate Settings (CE2777T) 23
Choosing the Heating Element Position 24
Choosing the Accessories 24
Grilling 25
Combining Microwaves and the Grill 26

Switching the Beeper Off 27
Safety-locking Your Microwave Oven 27
Cooking Mode Remembering Function 28

Cookware Guide 29
Cooking Guide 30
Cleaning Your Microwave Oven 40
Storing and Repairing Your Microwave Oven 41
Technical Specifications 42

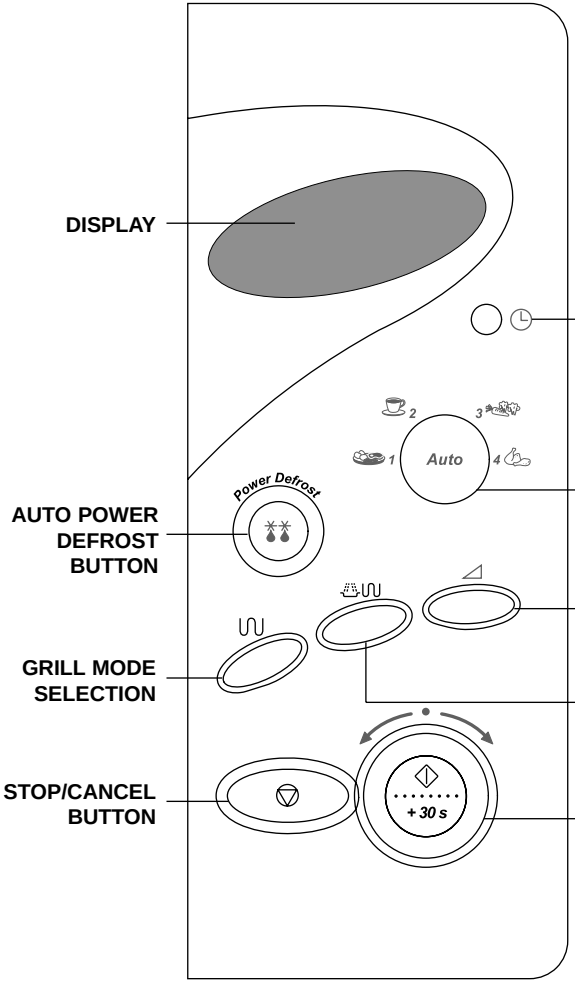
Oven

GB


VENTILATION HOLES
HANDLE
LIGHT
CONTROL PANEL
GRILL
DISPLAY
DOOR
ROLLER RING
COUPLER
DOOR LATCHES
TURNTABLE
SAFETY
INTERLOCK HOLES

Control Panel

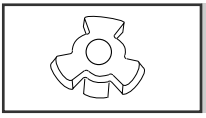
GB



Accessories

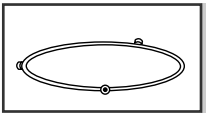
GB

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



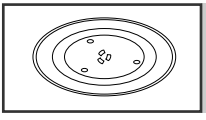
1 **Coupler**, already placed over the motor shaft in the base of the oven.

Purpose: The coupler rotates the turntable.



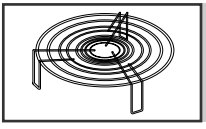
2 **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.

Purpose: The roller ring supports the turntable.



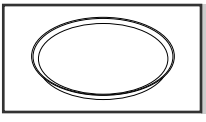
3 **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

Purpose: The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



4 **Metal rack**, to be placed on the turntable.

Purpose: The metal rack can be used in grill and combination cooking.



5 **Crusty plate(CE2777T only)**, see page 22.

Purpose: The crusty plate is used to brown food better in the microwave or grill combination cooking modes. It helps keep pasty and pizza dough crisp.

DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

Using this Instruction Booklet

GB

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain much valuable information on cooking with your microwave oven:

- ***Safety precautions***
- ***Suitable accessories and cookware***
- ***Useful cooking tips***

Inside the cover you will find a quick look-up guide explaining four basic cooking operations:

- ***Cooking food***
- ***Auto Power Defrosting of food***
- ***Grilling food***
- ***Adding extra cooking time***

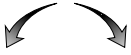
At the front of the booklet you will find illustrations of the oven, and more importantly the control panel, so that you can find the buttons more easily.

The step-by-step procedures use four different symbols.

Important

Note

Caution


Turn

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do not operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) Door, door seals and sealing surfaces
(2) Door hinges (broken or loose)
(3) Power cable

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Safety Precautions

GB

Before cooking food or liquids in your microwave oven, please check that the following safety precautions are taken.

1. **DO NOT** use any metallic cookware in the microwave oven:
- ◆ Metallic containers
- ◆ Dinnerware with gold or silver trimmings
- ◆ Skewers, forks, etc.

Reason: Electric arcing or sparking may occur and cause damage to the oven.

2. **DO NOT** heat:
- ◆ Airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers
  Ex) Baby food jars
- ◆ Airtight food.
  Ex) Eggs, nuts in shells, tomatoes

Reason: The increase in pressure may cause them to explode.
Tip: Remove lids and pierce skins, bags, etc.

3. **DO NOT** operate the microwave oven when it is empty.
Reason: The oven walls may become damaged.
Tip: Leave a glass of water inside the oven at all times.
The water will absorb the microwaves if you accidentally set the oven going when it is empty.

4. **DO NOT** cover the rear ventilation slots with cloths or paper.
Reason: The cloths or paper may catch fire as hot air is evacuated from the oven.

5. **ALWAYS** use oven gloves when removing a dish from the oven.
Reason: Some dishes absorb microwaves and heat is always transferred from the food to the dish. The dishes are therefore hot.

6. **DO NOT** touch heating elements or interior oven walls.
Reason: These walls may be hot enough to burn even after cooking has finished, even though they do not appear to be so. Do not allow inflammable materials to come into contact with any interior area of the oven. Let the oven cool down first.

7. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
- ◆ Do not store flammable materials in the oven
- ◆ Remove wire twist ties from paper or plastic bags
- ◆ Do not use your microwave oven to dry newspapers
- ◆ If smoke is observed, keep the oven door closed and switch off or disconnect the oven from the power supply

Safety Precautions (continued)

GB

8. Take particular care when heating liquids and baby foods.
- ◆ ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize.
- ◆ Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.
- ◆ Take care when handling the container after heating. You may burn yourself if the container is too hot.
- ◆ A risk of delayed eruptive boiling exists.
- ◆ To prevent delayed boiling and possible scalding, you should put a plastic spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.
  Reason: During the heating of liquids the boiling point can be delayed; this means that eruptive boiling can start after the container is removed from the oven. You may scald yourself.
- ◆ In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:
  - Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
  - Cover with a clean, dry dressing.
  - Do not apply any creams, oils or lotions.
- ◆ **NEVER** fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow necks may also explode if overheated.
- ◆ **ALWAYS** check the temperature of baby food or milk before giving it to a baby.
- ◆ **NEVER** heat a baby's bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.

9. Be careful not to damage the power cable.
- ◆ Do not immerse the power cable or plug in water and keep the power cable away from heated surfaces.
- ◆ Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.

10. Stand at arm's length from the oven when opening the door.
Reason: The hot air or steam released may cause scalding.

11. Keep the inside of the oven clean.
Reason: Food particles or spattered oils stuck to oven walls or floor can cause paint damage and reduce the efficiency of the oven.

12. You may notlce a "cllcklng" sound durlng operatlon, operatlon, especlally when the oven is in defrostion mode.
Reason: When the electrical power output is changing, you may hear this sound. It is normal.

13. When the microwave oven is operating without any load, the power will be cut off automatically for safety. You can operate the oven normally after letting it stand for over 30 minutes.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
During cooking, you should look into the oven from time to time when food is being heated or cooked in disposable containers of plastic, paper or other combustible materials.

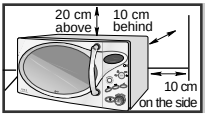
IMPORTANT
Young children should NEVER be allowed to use or play with the microwave oven. Nor should they be left unattended near the microwave oven when it is in use. Items of interest to children should not be stored or hidden just above the oven.

CAUTION
Microwave radiations
Person must not be exposed to microwave energy, which can be irradiated by magnetron or other microwave generator due to a wrong connection or use.
All the in and out microwave connections.
The wave guide, the flange and the joints must be safe.
Don't let the generator work without a loan which absorbs the microwave energy.
Never look inside an open wave gude or an aerial while the generator is working.

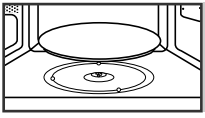
Installing Your Microwave Oven

GB

Place the oven on a flat, level surface that is strong enough to safely bear the weight of the oven.



1 When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above the oven.



2 Remove all packing materials inside the oven.
Install the roller ring and turntable.
Check that the turntable rotates freely.

- **Never** block the air vents as the oven may overheat and automatically switch itself off. It will remain inoperable until it has cooled sufficiently.
- For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E). Contact your local dealer to have it replaced. The power cable of ISRAEL is PENCON(ZD16A), S/AFRICA APEX LEADS SA16 and NIGERIA, GHANA, KENYA and U.A.E is PENCON(UD13A1).
- **Do not** install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

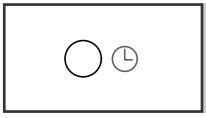
Setting the Time

GB

Your microwave oven has an inbuilt clock. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- ***When you first install your microwave oven***
- ***After a power failure***

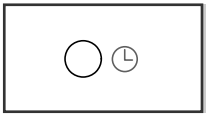
➢ Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer or winter time.



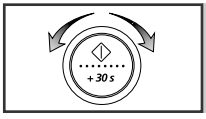
1 **To display the time in the...** | **Then press the ◷ button...**

24-hour notation	Once
12-hour notation	Twice

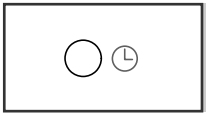
2 Turn the **dial knob** the set hour.



3 Press the ◷ button



4 Turn the **dial knob** the set minute.



5 Press the ◷ button

How a Microwave Oven Works

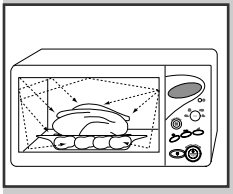
GB

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour of the food.

You can use your microwave oven to:

- ***Auto Power Defrost***
- ***Auto Reheat/Cook***
- ***Cook***

<u>Cooking Principle</u>



1 The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.

2 The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.

3 Cooking times vary according to the recipient used and the properties of the food:

- Quantity and density
- Water content
- Initial temperature (refrigerated or not)

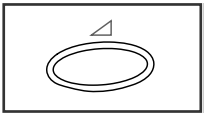
☞ As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

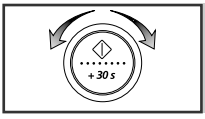
Checking that Your Oven is Operating Correctly

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times.

Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door. Place a glass of water on the turntable. Then, close the door.



1 Press the ⊿ button.



2 Set the time to 4-5 minutes by turning the dial knob as requried.

3 Press the ◇ button.
Result: The oven heats the water for 4 to 5 minutes.
The water should then be boiling.

➢ The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum is used, the water takes longer to boil.

What to Do if You are in Doubt or Have a Problem

GB

If you have any of the problems listed below, try the solutions given.

- This is normal.
  - Condensation inside the oven.
  - Air flow around the door and outer casing.
  - Light reflection around the door and outer casing.
  - Steam escaping from around the door or vents.

- The oven does not start when you press the ◇ button.
  - Is the door completely closed?

- The food is not cooked at all
  - Have you set the timer correctly and/or pressed the ◇ button?
  - Is the door closed?
  - Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

- The food is either overcooked or undercooked
  - Was the appropriate cooking length set for the type of food?
  - Was an appropriate power level chosen?

- Sparking and cracking occur inside the oven (arcing)
  - Have you used a dish with metal trimmings?
  - Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
  - Is aluminium foil too close to the inside walls?

- The oven causes interference with radios or televisions
  - Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal.To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
  - If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset.To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

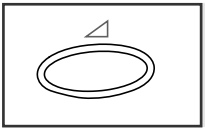
➢ If the above guidelines do not enable you to solve the problem, contact your local dealer or SAMSUNG after-sales service.

Cooking / Reheating

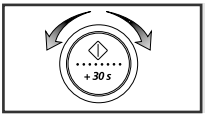
GB

The following procedure explains how to cook or reheat food.
ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

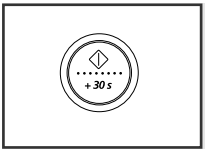
First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.



1 Press the ⊿ button.
Result: The 850W (maximum cooking power) indications are displayed:
Select the appropriate power level by pressing the ⊿ button again until the corresponding wattage is displayed.
Refer to the power level table on the next page.



2 Set the cooking time by turning the **dial knob**.



3 Press the ⏀ button.
Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.
1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times(once every minute).
3) The current time is displayed again.

☛ **Never** switch the microwave oven on when it is empty.

➢ If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power(850W), simply press the **+30s** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

Power Levels

GB

You can choose from among the power levels below.

Power Level	Output	
	MWO	GRILL
HIGH	850 W	
MEDIUM HIGH	600 W	
MEDIUM	450 W	
MEDIUM LOW	300 W	
DEFROST	180 W	
LOW / KEEP WARM	100 W	
GRILL	-	1100 W
COMBI I (🍖)	600 W	1100 W
COMBI II (🍖)	450 W	1100 W
COMBI III (🍖)	300 W	1100 W

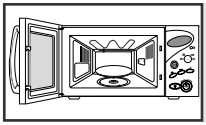
➢
- If you select a higher power level, the cooking time must be decreased.
- If you select a lower power level, the cooking time must be increased.

If you want to add cooking time by turning the dial knob.

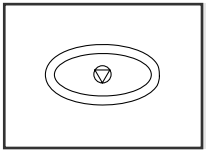
Time	Increasing Time	Time	Increasing Time
up to 1 min	5 sec. unit	10 - 20 min	1 min unit
1 - 3 min	10 sec. unit	20 - 40 min	2 min unit
3 - 10 min	30 sec. unit	40 - 99 min	5 min unit

Stopping the Cooking

You can stop cooking at any time to check the food.



1 To stop temporarily;
Open the door.
Result: Cooking stops. To resume cooking, close the door and press ◇ again.



2 To stop completely;
Press the ▽ button
Result: The cooking stops.
If you wish to cancel the cooking settings, press the **Cancel(▽)** button again.

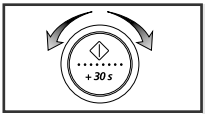
☛ You can also cancel any setting before starting by simply pressing **Cancel** ▽.

Adjusting the Cooking Time

You can increase the cooking time by pressing the +30s button once for each 30 seconds to be added.

Press the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.

☛ You can only adjust the time during cooking when the Microwave, Auto Reheat/Cook, Grill and Combi modes are selected.



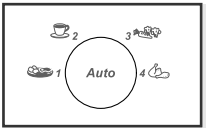
During cooking, to increase or decrease the cooking time of your food, turn the dial knob right or left.

Using the Auto Reheat/Cook Feature

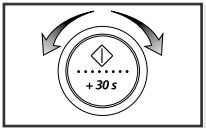
GB

The Auto Reheat/Cook feature has four pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the number of servings by turning the dial knob.

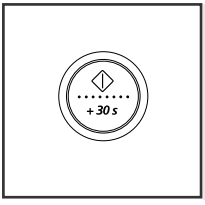
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.



1 Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Reheat/Cook**(Auto) button one or more times.



2 Select the size of the serving by turning the **dial knob**. (Refer to the table on the next page.)



3 Press the ◇ button.

Result : Cooking starts. When it has finished.
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

➢ Use only recipients that are microwave-safe.

Auto Reheat / Cook Settings

The following table presents the various Instant Reheat & Cook Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

GB

Button	Food	Serving Type	Standing Time	Recommendations
1	**Ready Meal** Chilled	300-350 g 400-450 g	3 mins	Put the meal on a ceramic plate and cover it with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and side dishes like potatoes, rice or pasta).
2	**Drinks** Coffee, milk, tea, water	150 ml(1cup) 300 ml(2cups) 450 ml(3cups)	1-2 mins	Pour the liquid into ceramic cups and reheat uncovered. Place 1 cup in the centre, 2 cups opposite each other and 3 cups in a circle. Leave them to stand in the microwave oven. Stir the drinks before and after standing time and be careful while taking the cups out (see safety instructions for liquids).
3	**Fresh vegetables**	100 - 150 g 200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g 600 - 650 g	3 mins	Weigh the vegetables after washing, cleaning and cutting into a similar sizes. Put them into a glass bowl with lid. Add 45 ml (3 tablespoons) water when cooking 100-450 g, add 60 ml (4 tablespoons) for 500-650 g. Stir after cooking. (When cooking bigger quantities, stir once during cooking.)
4	**Chicken pieces**	200-300 g(1 pc) 400-500 g(2 pcs) 600-700 g(3 pcs)	3 mins	Brush the chicken pieces with oil and spice them with pepper, salt and paprika. Put them on the high rack with the skin-side down. Turn over when the oven beeps.

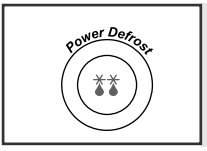
Using the Auto Power Defrost Feature

GB

The Auto Power Defrost feature enables you to defrost meat, poultry and fish. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

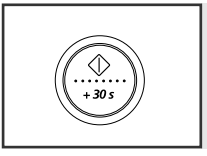
➢ Use only dishes that are microwave-safe.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.



1 Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost( )** button one or more times.
(Refer to the table on the opposite page for further details.)

2 Select the food weight by turning the **dial knob**.
It is possible to set up to a maximum of 1500g.



3 Press the ◇ button.
Result: ◆ Defrosting begins.
◆ The oven beeps half way through defrosting to remind you to turn the food over.
◆ Press the ◇ button again to finish defrosting.

➢ You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180W. Refer to the section entitled " Cooking/Reheating" on page 15 for further details.

☛ **To** change selection of lbs, ml/g option from ml/g to lbs, press **Power Defrost( )** button and **Stop/Cancel( )** button at the same time, then a long beep sounds and ml/g will be changed to lbs.

☛ **This** increses the weight by 100 g if you are using metric measurement.
(This increases the weight by 1 oz increments, up to 3 lbs 6 oz.)

Auto Power Defrost Settings

GB

Remove all kinds of packaging material before defrosting.
Place the frozen foods on a turntable.
Turn the food over when the oven beeps.
Keep the corresponding standing time after Auto Power Defrosting has finished.

Button	*Food*	*Portion*	*Standing Time*	*Recommendation*
1	Meat	200-1500g	20-60min.	Shield the edges with aluminium foil.
2	Poultry	200-1500g	20-60min.	Turn the food over when the oven
3	Fish	200-1500g	20-50min.	beeps.

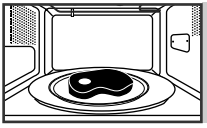
➢ Select the defrosting fuction with a power level of 180W if you want to defrost food manually.
For further details on Manual defrosting and defrosting time, refer to the page 35.

Using the Crusty Plate (CE2777T)

GB

Your Samsung microwave oven has a crusty plate as an additional accessory. This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill, but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high temperature of the crusty plate. Several items which you can prepare on the crusty plate can be found in the chart (see next page).

The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.

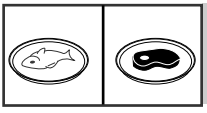


1 Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination[600W+Grill(⏦)] by following the times and instructions in the chart..

☛ Always use oven gloves to take out the crusty plate, as it can become very hot.

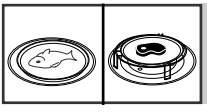
2 Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.

✻ - Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.
- Use plastic accessories to avoid scratches on the surface of the crusty plate or remove the food from the plate before cutting



3 Place the food on the crusty plate.

☛ - Do not place any objects on the crusty plate that unless they are heat-resistant.
- Never place the plastic bowls in the oven without a turntable.



4 Place the crusty plate on the metal rack(or turntable) in the microwave.

5 Select the appropriate cooking time and power.
Refer to the table on the opposite page .

➢ **How to clean the Crusty Plate**
Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.

➢ Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

✻ **Please Note**
The crusty plate is not dishwasher-safe.

Crusty Plate Setting (CE2777T)

GB

We recommend that you preheat the crusty plate directly on the turn-table. Preheat the crusty plate with the 600W+Grill( ) function and follow the times and instructions in the table.

Food	Portion	Power	Preheating Time	Cooking Time	Recommendations
Bacon	4 slices (80g) 8 Slices (160g)	600W+Grill ( )	3 min.	3 - 3 1/2 min. 4 1/2 - 5 min.	Preheat crusty plate. Put slices side by side on the crusty plate. Put crusty plate on the rack.
Grilled Tomatoes	200 g (2pc) 400 g (4pc)	450W+Grill ( )	3 min.	3 min. 4 min.	Preheat crusty plate. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on the crusty plate. Put the crusty plate on the rack.
Burger (frozen)	2 pieces (125g) 4 pieces (250g)	600W+Grill ( )	3 min.	6 - 6 1/2 min 8 - 8 1/2 min.	Preheat crusty plate. Put frozen burgers in a circle on crusty plate. Put crusty plate on the rack. Turn over after 4-5 min.
Baguettes (frozen)	100-150 g (1pc) 200-250 g (2pc)	450W+Grill ( )	5 min.	5 - 6 min. 6 - 7 min.	Preheat crusty plate. Put one baguette beside the centre, 2 baguettes side by side on the plate. Put crusty plate on rack.
Pizza (frozen)	300 - 350 g 400 - 450 g	600W+Grill ( )	5 min.	7 - 8 min. 9 - 10 min.	Preheat crusty plate. Put the frozen pizza on the crusty plate. Put crusty plate on the rack.
Mini Pizza (chilled)	100 - 150 g 200 - 250 g	600W+Grill ( )	5 min.	3 - 3 1/2 min. 4 - 4 1/2 min.	Preheat crusty plate. Put the chilled pizza pieces in a circle on the plate. Set crusty plate on the rack.
Oven Chips (frozen)	200 g 300 g 400 g	450W+Grill ( )	4 min.	9 min. 12 min. 15 min.	Preheat crusty plate. Distribute oven chips on crusty plate. Put the plate on the rack. Turn over after half of cooking time.
Baked Potatoes	250 g 500 g	600W+Grill ( )	4 min.	4 1/2 - 5 min. 7 - 7 1/2 min.	Preheat crusty plate. Cut potatoes in halves. Put them on the crusty plate with the cut side to the bottom. Arrange in a circle. Put the plate on the rack.
Fish Fingers (frozen)	150 g (5 pc) 300 g (10 pc)	600W+Grill ( )	4 min.	6 - 6 1/2 min. 8 1/2 - 9 min.	Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put fish fingers in a circle on the plate. Turn over after 3 1/2 min (5 pc) or after 5 min (10 pc).
Chicken Nuggets (frozen)	125 g 250 g	600W+Grill ( )	4 min.	4 1/2 - 5 min. 6 1/2 - 7 min.	Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put chicken nuggets on the plate. Put crusty plate on the rack. Turn over after 3 min (125g) or 5 min (250g).

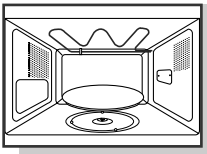
Choosing the Heating Element Position

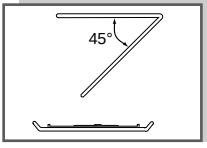
GB

The heating element is used when grilling. There is only one position listed. We need to tell consumers when it should be placed in the vertlcal position.

- ***Horizontal position for grilling or combined microwave + grill cooking***

Only change the position of the heating element when it is cold and do not apply excessive force when placing it in the vertical position.



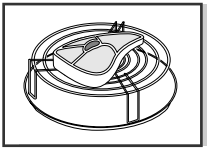


To set the heating element to the...	Then...
Horizontal position (grill or combined microwave + grill)	◆ Pull the heating element towards you ◆ Push it upwards until it is parallel with the roof of the oven

When cleaning the upper part inside the cavity, we recommend that you turn the heater downward by 45° before cleaning.

Choosing the Accessories

Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.



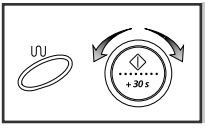
If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and oven-proof. Metallic cookware or utensils may damage your oven.

For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 29.

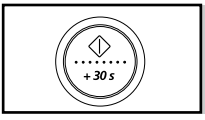
Grilling

GB

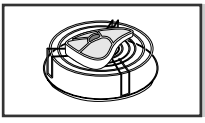
The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. To this aim, a grill rack is supplied with your microwave oven.



1 Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill**(⎍) button and set the preheat time by turning the **dial knob**.

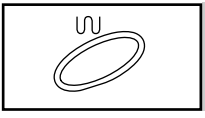


2 Press the ◈ button.

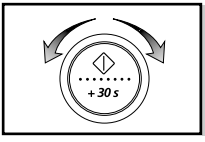


3 Open the door and place the food on the rack.

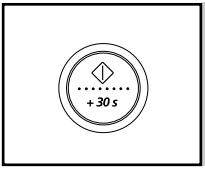
Close the door.



4 Press the ⎍ button.
Result: The follwing indications are displayed:



5 Set the Grilling time by turning the dial knob.
The maximum grilling time is 60 minutes.



6 Press the ◈ button.
Result: Grill cooking starts. When it has finished
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Do not worry if the heater turns off and on while grilling.
This system is designed to prevent overheating of the oven.

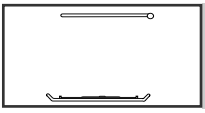
Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot.
Check that the heating element is in the horizontal position.

Combining Microwaves and the Grill

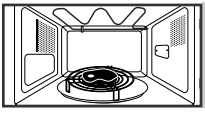
GB

You can also combine microwave cooking with the grill, to quickly cook and brown at the same time.

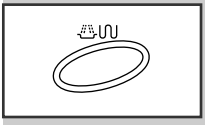
- ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
- ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.



1 Make sure that the heating element is in the horizontal position; refer to page 24 for further details.



2 Open the oven door.
Place the food on the rack and the rack on the turntable.
Then, close the door.

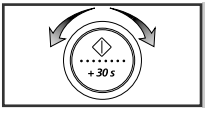


3 Press the Combi ( ) button.
Result: The following indications are displayed:

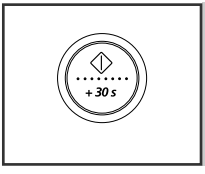
(microwave and grill mode)
600W (power level)

➢ Select the appropriate power level by pressing the Combi ( ) button again until the corresponding power level is displayed.

☛ You cannot set the temperature of the grill.



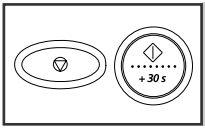
4 Set the cooking time by turning the **dial knob** as required.
The maximum cooking time is 60 minutes.



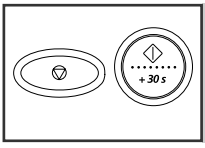
5 Press the ◈ button.
Result: Combination cooking starts. When it has finished
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

➢ The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600W.

Switching the Beeper Off



1 Press the ▽ and ◇ buttons at the same time.
Result: ◆ The following indication is displayed. OFF
◆ The oven will not beep each time you press a button.

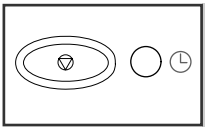


2 To switch the beeper back on, press the ▽ and ◇ buttons again at the same time.
Result: ◆ The following indication is displayed. On
◆ The oven operates with the beeper on again.

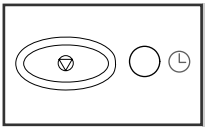
Safety-Locking Your Microwave Oven

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be "locked" so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.

The oven can be locked at any time.



1 Press the ▽ and 🕒 buttons at the same time.
Result: ◆ The oven is locked (no functions can be selected).
◆ The display shows "L". L



2 To unlock the oven, press the ▽ and 🕒 buttons again at the same time.
Result: ◆ The oven can be used normally.

Cooking Mode Remembering Function

GB

This oven remembers the last cooking mode for your convenience.

1 Turn the dial knob to adjust the cooking time.

2 Press the ◇ button.

➢ 1) When cooking is over, the end reminder signal will beep 3 times.
(Chime bell per 1min).
And then, the cooking mode will be “RESET” and the oven will forget the last cooking mode.

2) If there’s no operation after the door is opened and closed once, the cooking mode will be “RESET” after 30 seconds.

3) Press the **Cancel(▽)** button and then the cooking mode will be “RESET”.

Cookware Guide

GB

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminium foil	✓ ✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓ ✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

Cooking Guide

GB

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Foods suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with special hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Spinach	150 g	600 W	4 1/2-5 1/2	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300 g	600 W	7 1/2-8 1/2	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green Beans	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (carrots/peas/corn)	300 g	600 W	7 1/2 - 8 1/2	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese style)	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Cooking Guide

GB

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking.
Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (850 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Broccoli	250 g 500 g	4-4 1/2 8-8 1/2	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels Sprouts	250 g	5 1/2-6 1/2	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250 g	4 1/2-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 g 500 g	5-5 1/2 8 1/2-9	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250 g	3 1/2 -4	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250 g	3 1/2 -4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250 g	4 1/2 -5	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 g 250 g	1 1/2 -2 3-3 1/2	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250 g	5 1/2 -6	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250 g	4 1/2 -5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 g 500 g	4-5 7 1/2 -8 1/2	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250 g	5-5 1/2	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

Cooking Guide

GB

Cooking Guide for rice and pasta

Rice : Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cook ing. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta : Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
White Rice (parboiled)	250 g	850 W	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Brown Rice (parboiled)	250 g	850 W	21-22	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Rice (rice + wild rice)	250 g	850 W	17-18	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Corn (rice + grain)	250 g	850 W	18-19	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250 g	850 W	11-12	5	Add 1000 ml hot water.

Cooking Guide

GB

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens and hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20°C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7°C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 850 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).

Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding , stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.

Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.

Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out. The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart..

Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD: Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40°C.

BABY MILK: Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37°C.

REMARK:
Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Cooking Guide

GB

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea and water)	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups)	850 W	1-1 1/2 2-2 1/2 3-3 1/2	1 - 2	Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well.
Soup (chilled)	250 g 350 g 450 g	850 W	2 1/2-3 3-3 1/2 3 1/2-4	2 - 3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350 g	600 W	5 - 6	2 - 3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid.Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4 - 5	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4 1/2 - 5 1/2	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated Meal (chilled)	350 g 450 g	600 W	5 - 6 6 - 7	3	Plate a ready-to heat meal of 2-3 chilled on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2 - 3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the tem perature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2 - 3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the tem perature carefully.
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.	2 - 3	Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 2 minutes. Before serving, shake well and check the tempera ture carefully.

Cooking Guide

GB

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to - 20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	200 g 400 g	6 - 7 11 - 13	5 - 25	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork steaks	250 g	$7^1/_2$ - $8^1/_2$		
Poultry				
Chicken pieces	500 g (2 pc)	$14^1/_2$ - $15^1/_2$	15 - 40	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	900 g	28 - 30		
Fish				
Fish fillets	200 g (2 pc) 400 g (4 pc)	6 - 7 12 - 13	5 - 15	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fruits				
Berries	250 g	$6^1/_2$ - $7^1/_2$	5 - 10	Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each ca. 50 g) Toast/ Sandwich German bread (wheat + rye flour)	2 pc 4 pc 250 g 500 g	$^1/_2$ - 1 2-$2^1/_2$ $4^1/_2$ - 5 8 - 10	5 - 20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!

Cooking Guide

GB

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

IMPORTANT REMARK:
Whenever the grill only mode is used, make sure that the grill-heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model:
600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

IMPORTANT REMARK:
Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart.

The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Cooking Guide

GB

Grill Guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 4 minutes.

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min)	2. Side Time (min.)	Instructions
Toast Slices	4 pc (each 25g)	Grill only	3 1/2-4 1/2	2 1/2-3 1/2	Put the toast slices side by side on the rack.
Bread Rolls (already baked)	2-4 pieces	Grill only	2-3	1-2	Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.
Grilled Tomatoes	200 g (2pc) 400 g (4pc)	300 W + Grill	3 1/2-4 1/2 6-7	----	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.
Toast Hawaii (pineapple, ham, cheese slices)	2 pc(300 g)	450 W + Grill	3 1/2-4	----	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked Potatoes	250 g 500 g	600 W + Grill	4 1/2 - 5 1/2 7 1/2 - 8 1/2	----	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.
Chicken Pieces	400 - 500 (2 pc)	300 W + Grill	8-9	9-10	Prepare chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put one chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes.
Lamb Chops (medium)	400 g (4pc)	Grill only	11-13	8-9	Brush the lamb chops with oil and spices.Lay them in a circle on the rack.After grilling stand for 2-3 minutes.
Pork Steaks	250 g (2pc)	MW +Grill	7-8 (300W+Gril)	6-7 (Grill only)	Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Baked Apples	1 apple (ca. 200g) 2 apples (ca. 400g)	300 W + Grill	4-5 6-7	----	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable.

Cooking Guide

GB

Grill Guide for frozen food

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min)	2. Side Time (min.)	Instructions
Bread Rolls (each ca. 50 g)	2 pc 4 pc	MW+Grill	300W+Grill 1-1 1/2 2-2 1/2	Grill only 1-2 1-2	Arrange rolls in a circle on rack. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes.
Baguettes + topping (tomatos, cheese, ham, mushrooms)	150-200 g (1pc) 250-300 g (2pc) 350-400 g (3pc)	450 W + Grill	5-6 7-8 8-9	----	Put frozen baguette in the centre of the rack. Put 2 and 3 frozen baguettes side by side on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Gratin (vegetables or potatoes)	400 g	450 W + Grill	12-14	----	Put frozen gratin into a small, round glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Pasta (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400 g	600 W + Grill	15-17	----	Put frozen pasta into a small flat rec tangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.
Chicken Nuggets	250 g	450 W + Grill	5 - 5 1/2	3 - 3 1/2	Put chicken nuggets on the rack.
Oven Chips	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5	Put oven chips evenly on baking paper on the rack.

GB

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 850 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting.

MELTNG CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3 1/2 to 4 1/2 minutes using 850 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 850 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6 1/2 to 7 1/2 minutes using 850 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3 1/2 to 4 1/2 minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

Cleaning Your Microwave Oven

GB

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- ***Inside and outside surfaces***
- ***Door and door seals***
- ***Turntable and Roller rings***

ALWAYS ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water.Rinse and dry.

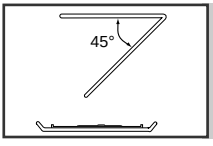
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.

3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.

4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

➢ **DO NOT** spill water in the vents. NEVER use any abrasive products or chemical solvents.Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:
- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

➢ **Clean the** microwave oven cavity right ofter each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.



When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45° and clean it.

Storing and Repairing Your Microwave Oven

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- ***Broken hinge***
- ***Deteriorated seals***
- ***Distorted or bent oven casing***

Only a qualified microwave service technician should perform repair

☞ **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:
- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

➢ If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.
Reason: Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

➢ This microwave oven is not intended for commercial use.

Technical Specifications

GB

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	**CE2777/CE2777T**
Power source	230V ~ 50 Hz
Power consumption	
Microwave	1400 W
Grill	1100 W
Combined mode	2500 W
Output power	
	100 W/850 W -6 Level (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D)	
Outside	489 x 275 x 415 mm
Oven cavity	306 x 201 x 322 mm
Volume	0.7 cubic feet
Weight	
Net	16 kg approx

Printed in UK